

Le Vin pour les nuls (6e édition)

**Mary Ewing Mulligan
Ed Mac Carthy**

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



Avec les Nuls, tout devient facile !

6^e édition

Le Vin

POUR LES NULS

- ✓ Bien choisir son vin, mode d'emploi
- ✓ Les bons accords mets et vins
- ✓ Un tour du monde des meilleurs vins
- ✓ Édition actualisée et complétée par un sommelier de légende

Ed McCarthy
Mary Ewing-Mulligan
Éric Beaumard

*Directeur et chef sommelier
du restaurant Le Cinq (hôtel George V)*



Le Vin 6e édition pour les Nuls

Publié par

Wiley Publishing, Inc.

111 River Street

Hoboken, NJ 07030 - 5774, USA

www.wiley.com

Copyright 2004 par Wiley Publishing, Inc., Indianapolis,
Indiana, États-Unis

Titre de l'édition originale : Wine for Dummies

Édition française publiée en accord avec Wiley Publishing, Inc.
par :

Éditions First-Gründ, Paris, 2012

60, rue Mazarine

75006 Paris – France

Tél. 01 45 49 60 00

Fax 01 45 49 60 01

Courriel : firstinfo@efirst.com

Internet : www.editionsfirst.fr

ISBN numérique : 9782754043496

Dépôt légal : août 2012

Directrice éditoriale : Marie-Anne Jost-Kotik

Édition : Laury-Anne Frut

Mise en page : Catherine Kédémos

Couverture : KN Conception

Traduction : Gaston Demilton

Adaptation de la 1^{re} édition : Ivan-Paul Cassetari et Laure
Liger

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre, est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

Limites de responsabilité et de garantie. L'auteur et l'éditeur de cet ouvrage ont consacré tous leurs efforts à préparer ce

livre. Les Éditions First-Gründ et les auteurs déclinent toute responsabilité concernant la fiabilité ou l'exhaustivité du contenu de cet ouvrage. Ils n'assument pas de responsabilité pour ses qualités d'adaptation à quelque objectif que ce soit, et ne pourront être en aucun cas tenus responsables pour quelque perte, profit ou autre dommage commercial que ce soit, notamment mais pas exclusivement particulier, accessoire, conséquent, ou autre.

Marques déposées. Toutes les informations connues ont été communiquées sur les marques déposées pour les produits, services et sociétés mentionnés dans cet ouvrage. Les Éditions First-Gründ déclinent toute responsabilité quant à l'exhaustivité et à l'interprétation des informations. Tous les autres noms de marques et de produits utilisés dans cet ouvrage sont des marques déposées ou des appellations commerciales de leur propriétaire respectif. Les Éditions First-Gründ ne sont liées à aucun produit ou vendeur mentionné dans ce livre.

Le Vin

POUR **LES NULS**

Ed McCarthy

Formateur

Mary Ewing-Mulligan

Master of Wine

Éric Beaumard

Directeur du restaurant et chef sommelier de l'hôtel George V

Avec la collaboration de Catherine Gerbod

FIRST
 Editions

À propos de l'auteur

Avant d'être sommelier, Éric Beaumard a d'abord été cuisinier. Né à Fougères en Bretagne en 1963, il démarre sa vie professionnelle en tant qu'apprenti puis commis de cuisine dans plusieurs établissements.

En 1982, un grave accident de moto le prive de l'usage de son bras droit et le condamne à deux ans de convalescence. En 1984, il reprend sa vie professionnelle en entrant chez le chef étoilé Olivier Roellinger aux Maisons de Bricourt à Cancale. Une rencontre décisive. Sur ses conseils, Éric Beaumard s'oriente vers le métier de sommelier. Il fait ses premiers pas chez un caviste de Rennes et se découvre une véritable passion pour le vin. Il se forme en autodidacte, dévore tous les ouvrages possibles sur la vigne et le vin, cumule les stages chez les vignerons, investit tout ce qu'il gagne dans l'achat de bouteilles dignes de former son palais. Son goût du défi le pousse à prendre part aux concours de sommellerie régionaux puis nationaux. En 1987, il décroche le titre de meilleur jeune sommelier de France et devient sommelier du restaurant deux étoiles La Poularde à Montrond-les-Bains. En 1992, il remporte le titre de meilleur sommelier de France puis celui de meilleur sommelier d'Europe en 1994.

Son titre de vice-meilleur sommelier du monde acquis en 1998 lui ouvre les portes de l'hôtel Four Seasons George V à Paris. Il y est embauché en 1999 comme chef sommelier et directeur du restaurant Le Cinq avec un défi de taille : constituer une cave de référence et gagner des étoiles. En 2003, Le Cinq obtient une troisième étoile au Michelin. Au fil des années, Éric Beaumard a constitué une cave de 50 000 bouteilles en perpétuelle évolution. Elle reflète sa fine connaissance des grands terroirs viticoles du monde

entier et sa capacité à accompagner la cuisine raffinée des chefs de ce célèbre palace parisien. Désireux de transmettre sa passion du vin, au Cinq, il prend le temps de former des jeunes sommeliers.

Il est aussi l'auteur de *100 meilleurs vins pour une cave idéale* (Éditions First).

Avant-propos

Plus qu'une vocation, le vin est pour moi une passion. En tant que directeur et sommelier du restaurant « Le Cinq » de l'hôtel George V à Paris, mon plus grand plaisir est de la transmettre chaque jour en communiquant mes coups de cœur, en expliquant, en conseillant. La connaissance et la passion n'ont d'intérêt que dans le partage !

C'est dans cet esprit que j'ai contribué à la nouvelle édition du *Vin pour les Nuls*. Faire découvrir des cépages ou des vins méconnus, conseiller les vins de référence pour découvrir une appellation, donner des clés pour apprécier la variété des styles et des goûts du vin et pour servir les vins dans les verres adaptés, à la bonne température, avec les mets qui les mettront en valeur... autant d'informations visant à rendre le monde du vin accessible même à ceux qu'il intimide un peu.

On est toujours un peu nul en vin ! C'est un domaine tellement vaste. Mais c'est justement ce qui m'enthousiasme : impossible de s'ennuyer. Il y a toujours un nouveau mystère à percer, une bouteille qui aiguise notre curiosité, un millésime qui nous surprend. Lorsque j'ai décelé ces dimensions du vin, il y a vingt-cinq ans, j'étais alors cuisinier de métier. Découvrir la magie du vin a été une véritable révélation ! Devenir sommelier s'est imposé comme une évidence ; tout comprendre, tout apprendre, tout savoir du vin, est devenu une véritable obsession ! N'ayant pas à l'époque la possibilité de reprendre des études, je me suis formé moi-même.

À force de goûter des vins, de me documenter, de faire des stages chez des vignerons ou de les rencontrer, j'ai pu décrocher des titres comme ceux de meilleur jeune sommelier de France en 1987,

meilleur sommelier de France en 1992, meilleur sommelier d'Europe en 1994 et vice-meilleur sommelier du monde en 1998 et gagner une reconnaissance nationale et internationale.

Aujourd'hui encore je ne cesse d'approfondir mon expertise pour faire évoluer en permanence la cave de 50 000 bouteilles que j'ai constituée au George V. Tous les mois, je prends le temps de me rendre sur le terrain, dans les vignobles, à la rencontre des terroirs et des vignerons qui font naître les concentrés de sensations et d'émotions que sont les grands vins.

Lire, goûter dès que possible le maximum de vins différents pour former son palais, questionner les vignerons... c'est la recette que je conseille à qui veut découvrir le vin et la source unique de plaisir et de convivialité qu'il recèle.

Éric Beaumard

Le Vin Pour les Nuls 6e édition

Sommaire

Page de Copyright

Page de titre

À propos de l'auteur

Avant-propos

Introduction

Comment utiliser cet ouvrage

Première partie : Pour commencer avec le vin

Deuxième partie : Rencontres du troisième cep

Troisième partie : Un voyage autour du monde du vin

Quatrième partie : Vous êtes devenu œnophile

Cinquième partie : La Partie des Dix

Les icônes utilisées dans cet ouvrage

Du vin pour tout le monde !

Première partie - Pour commencer avec le vin

Chapitre 1 - Mise en bouche

D'où vient le vin ?

Qu'y a-t-il de plus naturel ?

Puis vint le viniculteur

Le principal ingrédient

De quelle couleur est votre appétit ?

Ce qu'est le vin blanc

Peut-on boire du vin blanc avec n'importe quoi ?

Vin rouge, le bien nommé

Une rose est une rose, mais le rosé est du blanc

Bulles et degrés

Vins de table et degrés d'alcool

Au-delà des vins de table

VDN - Vin doux naturel

VDL - Vin de liqueur (de dessert)

Champagne et vins mousseux ou vins effervescents

Régions viticoles

Chapitre 2 - Les papilles de l'émotion

La mystérieuse technique de la dégustation ou le goût du vin

Les deux règles complexes du dégustateur

Les yeux : la robe du vin

Le nez pour tout savoir ou l'odeur du vin

La bouche : les saveurs ou le goût du vin

Le principe du plaisir : découvrir ce que l'on aime

On vous donnera ce que vous demandez

Do you speak la langue des vins ?

Comment décrire le goût

Douceur

Acidité

Tanin

Corps

Arômes

La question de la qualité : qu'est-ce qu'un bon vin ?

Des goûts et des couleurs...

Équilibre

Longueur

Profondeur

Complexité

Typicité

Et qu'est-ce qu'un mauvais vin ?

Le jugement dernier : l'aimez-vous ?

Chapitre 3 - Une culture cultivée

Jargon et techniques du vin

Un bat, un seul : un vin délicieux.

Quelque mots clés de la viticulture

Termes techniques de la vinification

Chapitre 4 - Les secrets des cépages

Au commencement était le raisin

Genres ou espèces ?

Une variété de variétés

Mais que fait le cépage ?

Traits de personnalité des cépages

Facteurs de performances des cépages
Tel raisin, tel vin
Noblesse et tiers état au royaume du raisin
Un abécédaire des principaux cépages blancs
Chardonnay
Gewurztraminer
Pinot Gris
Riesling
Sauvignon Blanc
Autres cépages blancs
Un abécédaire des principaux cépages rouges
Cabernet-Sauvignon
Merlot
Nebbiolo
Pinot Noir
Sangiovese
Syrah/Shiraz
Zinfandel
Autres cépages rouges

Chapitre 5 - Noms de cépages ou noms de terroirs ?

L'identification des vins
Les deux modes de dénomination
Bonjour, je m'appelle Chardonnay
Bonjour, mon nom est Bordeaux !
Autres méthodes de dénomination

Deuxième partie - Rencontres du troisième cep

Chapitre 6 - Pour acheter du vin en magasin

Acheter du vin peut être intimidant
Les lieux de commercialisation du vin
Hypermarchés
Grandes surfaces spécialisées
Boutiques spécialisées
L'intérieur d'une boutique
Comment choisir le bon détaillant
Prix
Choix disponible
Qualité des conseils
Service
Stockage du vin
Stratégies pour acheter du vin au détail

Goûtez à l'aventure

Sachez décrire vos désirs

Annoncez une fourchette de prix

Chapitre 7 - Commander du vin au restaurant

Acheter du vin dans un restaurant

Comment le vin est vendu dans les restaurants

La cuvée maison

La carte des vins sélectionnés

La carte des vins standard

Comment analyser une carte des vins

Analyse de la structure de la carte

Comment naviguer parmi les tarifs

Comment deviner ce que la carte ne dit pas

Pour juger de la présentation de la carte des vins

Comment demander conseil

Comment survivre au rituel de présentation du vin

Si vous êtes livré à vous-même

Conseils pour boire le vin au restaurant

Dans les restaurants à l'étranger

Chapitre 8 - Ouvrir une bouteille et servir le vin

Tout d'abord : faire sauter la capsule

Offrez-vous des débouchés

Le tire-bouchon qu'il faut posséder

Autres tire-bouchons conseillés

Garçon, il y a du bouchon dans le vin !

Une ouverture solennelle : le champagne

N'imites pas les pilotes de formule 1 !

Un « psitt » vaut mieux qu'un « pop »

Le vin respire-t-il ?

Comment aérer votre vin

Quels vins doivent être aérés ?

Doit-on choisir les verres avec soin ?

Tout d'abord, la bonne couleur

Contenance, épaisseur et forme

Combien de services à vin doit-on prévoir ?

Température de service : ni trop chaud, ni trop froid

Conservation des bouteilles entamées

Chapitre 9 - Savoir lire les étiquettes

Ce que raconte l'étiquette d'un vin

L'avant et l'arrière d'une bouteille ronde

Les mentions obligatoires

Les informations facultatives

Millésime

Réserve

Mise en bouteilles à la propriétés

Noms de vignobles ou de climats

Autres mentions facultatives sur les étiquettes

Chapitre 10 - La dégustation : tout un art !

Un peu d'histoire

Éveillez vos sens

Suivez le rituel

Les étapes de la dégustation

L'examen visuel

L'examen olfactif

L'examen gustatif

Le vocabulaire du vin

En rapport avec la teneur en alcool

En rapport avec l'acidité

En rapport avec la sensation sucrée

En rapport avec le tanin

La dégustation des vins effervescents

L'examen visuel

L'examen olfactif

L'examen gustatif

La dégustation des eaux-de-vie

L'examen visuel

L'examen olfactif

L'examen gustatif

Chapitre 11 - Le vin et la santé

Le vin, un médicament ?

Les bienfaits du vin

Un ami qui nous veut du bien : le resvératrol

Le vin, un poison ?

La résistance à l'alcool

Comment savoir que l'on boit trop ?

Comment s'arrêter à temps ? Comment s'arrêter quand on est déjà « accro » ?

En conclusion...

Troisième partie - Un voyage autour du monde du vin

Chapitre 12 - La France, pays du vin

La terre où naissent les vins de référence.

Comprendre la loi française sur le vin
Des distinctions particulières
Les grandes régions viticoles de France
Bordeaux : l'incomparable
Les sous-régions des bordeaux rouges
La mosaïque du Médoc
Le classement de 1855
De grands bordeaux
Conseils pour boire les bordeaux rouges
Mais le bordeaux se fait aussi en blanc
Bourgogne : l'autre très grande région française
Chardonnay, Pinot Noir et Gamay
La loi des districts
Du régional au sublime
La Côte d'Or
Des bourgognes abordables : la Côte chalonnaise
Chablis : un vin blanc unique
Mâcon : des vins blancs abordables
Beaujolais : gouleyants et abordables
En descendant la vallée dit Rhône
Nobles vins du nord : Côtes du Rhône septentrionnaux
Généreux vins du sud
La vallée de la Loire : un paradis du vin blanc
Les vins d'Alsace : résolument français
Provence : le paradis des rosés, mais pas seulement
Corse : l'île aux vins singuliers
Languedoc-Roussillon : un vaste vignoble à explorer
Le royaume des vins doux naturels
Blanc : la couleur qui monte
Étonnants vins du Jura
Savoie : des vins qui prennent de la hauteur
Sud-Ouest : une incroyable mosaïque
Cahors : le règne du Malbec
Bergerac : le plus grand vignoble du Sud-Ouest
Madiran : des rouges sérieux
Un monde de douceur
Les blancs secs ont du panache
Chapitre 13 - Les vins italiens

Italie : premier vignoble mondial
L'ordinaire et l'extraordinaire
Les régions viticoles de l'Italie
Les appellations de vin italiennes
Les vins rouges dominants du Piémont
Des rouges pour tous les jours
Et pourquoi pas des blancs piémontais ?
Beautés de la Toscane
De Chianti en Chianti
Brunello di Montalcino, célèbre en une nuit
Encore deux rouges et un blanc de Toscane
Les super-toscans
Un bouquet du nord-est italien
Pour faire honneur à Roméo et Juliette
Une alliance austro-italienne
La pointe nord-est : le Frioul-Vénétie
Julienne
Une brève visite des autres régions d'Italie
Chapitre 14 - Autres vins d'Europe
Espagne : d'étonnants nectars
Honneur aux pionniers : le Rioja
Ribera del Duero
Quatre autres régions espagnoles à suivre
Portugal : ce n'est pas que du porto
Le vin blanc « vert » du Portugal
Quelques rouges portugais remarquables
Allemagne : l'individualiste de l'Europe
Maître Riesling et sa cour
La législation viticole allemande
Comment berner Mère Nature
Sec, demi-sec ou amical ?
De la noblesse dans la pourriture ?
Les régions viticoles d'Allemagne
La Suisse : passez donc nous boire
L'Autriche : vers une nouvelle qualité
Les vins d'Europe et des pays de l'Est
Grande-Bretagne
Hongrie et Slovaquie
Russie et pays de l'ex-URSS
Grèce
Chapitre 15 - Les nouveaux mondes du vin
Le Chili, histoire et évolution
Un isolement salvateur
Cépages exotiques

Saveurs du Chili

L'Argentine : Buenos Vinos

L'Australie : les vins des antipodes

Viniculture, cépages et terroirs

Régions viticoles de l'Australie

La Nouvelle-Zélande

L'Afrique du Sud : un nouvel espoir

Régions viticoles principales de l'Afrique du Sud

Steen, Pinotage et compagnie

Chapitre 16 - C'est l'Amérique !

L'Amérique, un Nouveau Monde pour le vin

Des méthodes inventées sur place

Un jeu d'appellations original

La Californie

Les régions de vins fins de Californie

La vallée de Napa : petite et fameuse

Les cépages de la vallée de Napa

La diversité de terroirs de Sonoma

Les appellations AVA de Sonoma

Comtés de Mendocino et Lake County

La baie de San Francisco

Les montagnes de Santa Cruz

Le pittoresque comté de Monterey

Sierra Foothills et sa ruée vers l'or

San Luis Obispo : la montagne rencontre la mer

Santa Barbara : un paradis en Californie du Sud

L'Oregon : la zone aux deux Pinot

L'autre Pinot de l'Oregon

Willamette Valley

Deux autres régions viticoles de l'Oregon

L'État de Washington : des vins de désert

Les régions viticoles de Washington

New York et ses vins

L'histoire de Long Island

Le Canada viticole

Ontario

Colombie-Britannique

Chapitre 17 - Beautés pétillantes

Tout ce qui brille n'est pas du Champagne

Les styles de vins mousseux

Douceur des vins mousseux

Critères de qualité d'un vin mousseux
Méthodes de production des vins mousseux
Une économie d'échelle...
... ou une échelle pour le paradis ?
L'élaboration du champagne
Le goût : fruité ou souplesse
La Champagne et la magie de ses vins
Un peu de magie dévoilée
Les champagnes non millésimés
Champagnes millésimés
Les blancs de blancs et blancs de noirs
Les champagnes rosés
Catégories de douceur
Notre sélection de producteurs de champagne
Les autres vins mousseux
Les vins mousseux de France
Les vins mousseux des États-Unis
Les vins mousseux espagnols (Cava)
Les vins mousseux allemands (Sekt)
Le spumante italien : sec et doux
Étoiles du Sud
Le service du Champagne et des mousseux.
Chapitre 18 - Des palais inconnus (vins de dessert et fortifiés)
À la recherche du moment idéal
Le xérès : le vin le plus mal compris du monde
Le triangle de Xérès
Le phénomène de la flor
Les générations s'entraident
Xérès secs et xérès doux
Service et stockage du xérès
Quelques producteurs de xérès recommandés
Le Montilla : un cousin du xérès
Marsala, Vino Santo et autres Italiens
Porto : le grand vin doux du Portugal
En remontant le Douro
Tant de portos dans un seul port ?
Stockage et service des portos
Liste de producteurs de porto recommandés
Déclarations de qualité
Mon cher madère
Éternel, indestructible et savoureux

Un final infini
Les vins de pourriture noble
Le Sauternes : de l'or liquide
Visite des mines d'or
Stockage et service des Sauternes
Millésimes recommandés
Autres liquoreux dans le style du Sauternes

Quatrième partie - Vous êtes devenu œnophile

Chapitre 19 - Salles des ventes, clubs et vente directe

Les vins difficiles à trouver
Stratégies pour débusquer les vins rares
Acheter aux enchères en salle des ventes
Acheter du vin par correspondance
L'achat sur Internet
Les clubs d'œnophiles
Acheter en direct chez le producteur

Chapitre 20 - Apprendre à lire entre les vignes

Le plaisir de retourner en classe
Visitons une école du vin
Des dégustations dans tous les styles
Puisque vous allez déguster...
À la rencontre des auteurs et des terroirs
Apprendre en voyageant
Organismes et agences de tourisme viticole
Téléphonez d'abord
Tourisme virtuel et publications
Ouvrages recommandés
Revue d'œnophiles
Le vin sur Internet

Chapitre 21 - Communiquer ses émotions

Ce que les mots ne peuvent décrire...
Un discours, un discours !
Organisez vos pensées
Pour rédiger des commentaires
La description : concision ou poésie
Vous voulez noter vos vins ?

Chapitre 22 - Mariage des vins et des plats (et comment recevoir)

Marions-les !
La dynamique des mariages

Similitude ou opposition ?
La sagesse des anciens
Les vins de vos réceptions.
Au début était le vin
En prévoir trop ou pas assez
Chapitre 23 - À boire et à ranger (ou à vendre)
On collectionne le vin comme M. Jourdain fait de la prose
Le non-collectionneur résolu
Le petit collectionneur
Le grand collectionneur
La recherche des candidats
Une cave équilibrée
Les vins quotidiens
Les vins de garde
Combien de chaque ?
Une carte bien ordonnée pour la paix de l'esprit
La chambre à coucher de vos vins
La cave naturelle
Les lieux qui peuvent devenir caves à vins
Ni naturelle ni aménagée ?
Boire (être) ou investir (avoir) ?
Les vins dans lesquels nous suggérons d'investir
Ce sont toujours les meilleurs qui partent les premiers
Revendre ses vins
Chapitre 24 - Les valeurs sûres
Le bon vin pour le bon plat
Les vins d'apéritif
Blancs, rouges et rosés : Faites honneur à votre table !
Les vins blancs
Les vins rouges
Les vins rosés
Le champagne et autres bulles
Les vins doux naturels
Chapitre 25 - Recettes au vin pour les Nuls
Le vin dans votre assiette
Entrées
Légumes à la grecque
Œufs pochés en meurette
Terrine de lapin au sylvaner

Poissons

Cabillaud au chablis

Lotte à l'américaine

Maquereaux au citron vert

Moules au vin blanc

Saumon au champagne

Soles à la crème

Thon en matelote

Truites au riesling

Viandes, volaille et gibier

Bœuf bourguignon

Choucroute au riesling

Chou farci

Civet de lièvre

Coq au vin de Chinon

Côtes de veau au pouilly

Daube provençale

Entrecôte marchand de vin

Gibelotte de lapin

Lapin aux olives

Osso-buco à la milanaise

Paupiettes à l'italienne

Poitrine de veau farcie

Poulet au chardonnay

Poulet confit au gigondas

Desserts

Coupes de melon au sauternes

Fraises au champagne

Pêches au saint-émilion

Poires au bourgogne

Poires au sabayon de chablis

Pruneaux au vin de Bordeaux

Tarte au monbazillac

Chapitre 26 - Sauces au vin pour les Nuls

Sauces au vin blanc

Sauce à l'estragon

Sauce américaine

Sauce au champagne

Sauce au riesling

Sauce au pinot noir

Sauce au poivre vert

Sauce au vin jaune

Sauce au vin blanc moelleux

Sauce Bercy

Sauce chasseur
Sauce citronnée au vin blanc
Sauce diable
Sauce dieppoise
Sauce dijonnaise
Sauce marinière
Sauce poivrade
Sauce poulette
Sauce ravigote
Sauce soubise
Sauce tomate milanaise
Sauces au vin rouge
Sauce aux échalotes
Sauce bordelaise
Sauce bourguignonne
Sauce marchand de vin
Sauce matelote
Sauce meurette
Sauce Périgueux
Sauces aux alcools et spiritueux
Sauce au porto
Sauce aux olives
Sauce madère aux champignons

Cinquième partie - La Partie des Dix

Chapitre 27 - Les réponses à dix questions fréquentes sur le vin

Qu'est-ce qu'un bon vin ?
Quand ce vin sera-t-il bon à boire ?
Le vin fait-il grossir ?
De quel cépage ce vin est-il issu ?
Quel millésime doit-on acheter ?
Existe-t-il des vins sans soufre ?
Existe-t-il des vins « bio » ?
Qu'est-ce que le chêne neuf ?
Qu'est-ce qu'un expert en vin ?
Quand le moment est-il venu d'ouvrir mon vin vieux ?

Chapitre 28 - Dix mythes sur le vin à détruire

Le vin est réservé aux experts
Un vin cher est toujours bon
Les vins importés sont inférieurs aux vins français

Le blanc pour le poisson et le rouge pour la viande

Les notes attribuées aux vins ne mentent jamais

Le millésime compte, le millésime ne compte pas du tout

Les spécialistes du vin sont des experts

Les vieux vins sont les meilleurs

Les grands vins doivent être mauvais s'ils sont bus jeunes

Les champagnes ne savent pas vieillir

Chapitre 29 - Dix châteaux et lieux mythiques à découvrir

La Romanée Conti

L'adresse

Le Château d'Yquem

L'adresse

Le champagne Krug

Vente

L'adresse

Montrachet

Renseignements

Pétrus

L'adresse

Château Haut-Brion

L'adresse

Château Mouton Rothschild

L'adresse

Les Hospices de Beaune

À visiter

L'adresse

Le château du Clos Vougeot

L'adresse

Les caves de la Tour d'Argent

L'adresse

Chapitre 30 - Dix événements et fêtes du vin à fréquenter

La vente des Hospices de Beaune

Renseignements

La Saint-Vincent tournante

Renseignements

La Paulée de Meursault

Renseignements

La Percée du vin jaune

Renseignements

Vitiloire à Tours

Renseignements

Bordeaux fête le vin

Renseignements

Le pique-nique chez le vigneron en Alsace

Renseignements

La Fête des vendanges à Banyuls-sur-Mer

Renseignements

La Fête des vins de Gaillac

Renseignements

Les salons des Vignerons indépendants

Renseignements

Sixième partie - Annexes

Annexe A - Glossaire

Index

Les régions viticoles françaises

Les vignobles du Bordelais

Les vignobles de Bourgogne

Les vignobles de la Vallée du Rhône

Les vignobles de la Vallée de la Loire

Les principaux cépages

Les régions viticoles françaises : la Champagne et l'Alsace

Les vignobles à travers le monde

Introduction

Dans certaines régions de la planète, les gens ont une attitude tout à fait intéressante vis-à-vis du vin : ils le boivent.

Dans les restaurants de ces régions, les serveurs se contentent de demander au client s'il désire du rouge ou du blanc. Ils apportent ensuite une bouteille ou une carafe de vin, et tous les convives boivent. Il arrive même que le vin soit servi dans de petits verres trapus qu'on réserve ordinairement au jus d'orange. Lorsque, par hasard, un invité donne son avis sur ce qu'il boit, il emploie une expression très suggestive telle que : « Il est bon ! »

Mais cette spontanéité s'est quelque peu perdue. Tous ceux dont la sophistication, l'érudition ou la recherche d'un statut sont telles qu'ils ont fait du vin quelque chose de si complexe induit que la plupart des gens sont trop intimidés pour en boire. La jungle des cépages, des millésimes et des notes d'appréciation donne le vertige à celui qui désire acheter une bouteille de vin sans l'assistance rapprochée d'un œnologue personnel.

Cela dit, le côté intellectuel de la consommation du vin ne se serait jamais développé s'il n'existait pas effectivement des vins totalement fabuleux. Ce sont ces vins-là qui font de la dégustation une œuvre d'art. En effet, certains vins inspirent de l'enthousiasme, voire de la passion. Comment dès lors s'étonner que tant de monde occupe tout son temps libre à collectionner des vins, comparer des millésimes, visiter des caves et dévorer la presse spécialisée ? *Mais tous les vins ne justifient pas qu'on les aborde ou les consomme avec tant de sérieux.*

Certes, le vin et son univers sont un sujet complexe, mais sachez qu'en tirer du plaisir ne nécessite pas de tout en connaître. L'envie de découvrir ce monde fascinant et celle d'en apprendre quelques principes fondamentaux peuvent vous conduire sur le chemin d'une merveilleuse expérience.

Comment utiliser cet ouvrage

Ce livre est conçu à la fois comme un ouvrage général sur le vin, un manuel au service du consommateur et un ouvrage de référence.

À l'attention des lecteurs qui ignorent tout ou presque sur le vin, il contient des informations générales, mais également des conseils, des suggestions et des informations techniques pour les consommateurs occasionnels qui désirent approfondir leur connaissance du vin. Les différents chapitres de ce livre vous sont destinés en fonction de vos connaissances et expériences personnelles.

Première partie : Pour commencer avec le vin

Les cinq chapitres de la Première partie sont conçus pour faire de vous un goûteur de vin quand bien même vous n'auriez encore jamais vécu une telle expérience. Nous vous y expliquons comment goûter le vin, vous y apprenons quels sont les cépages utilisés de par le monde et comment est fabriqué le vin. Un point sur les systèmes d'appellations officielles complète cette mise en bouche.

Deuxième partie : Rencontres du troisième cep

Voici une partie éminemment pratique : nous y verrons comment se préparer à choisir du vin dans un magasin ou dans un restaurant. Vous y glanerez des conseils pour gérer au mieux les difficultés relationnelles que crée l'attitude parfois hautaine des serveurs ou des vendeurs, y verrez quels gadgets sont véritablement utiles à faciliter l'ouverture d'une bouteille. Et cette partie apportera les réponses aux questions que vous vous posez dans votre perplexité face aux différents mots et phrases inscrits sur les étiquettes des bouteilles. Vous découvrirez enfin l'art de la dégustation.

Troisième partie : Un voyage autour du monde du vin

Cette partie constitue le cœur du livre. Nous vous y proposons une visite guidée des principales régions viticoles de la planète renseignée des identités des vins les plus importants produits dans chacune d'elles. À tout seigneur, tout honneur. Aussi commencerons-nous notre périple par la France, puis poursuivrons par l'Italie et les contrées d'Europe, avant d'explorer les nouvelles régions viticoles (États-Unis, Australie, Chili, Argentine, etc.). Les champagnes et autres pétillants puis les vins de dessert et liquoreux fermeront la marche.

Quatrième partie : Vous êtes devenu œnophile

Vous trouverez une foule de conseils et de recommandations pratiques dans cette partie. Vous verrez comment acheter du vin autrement que chez votre détaillant. Nous donnerons quelques références bibliographiques et autres adresses sur Internet. Vous apprendrez à attribuer des notes aux vins que vous goûtez, comment écrire des notes de dégustation, comment stocker vos vins de garde et

comment marier les vins et les mets. Vous ferez la connaissance de valeurs sûres qui feront honneur à votre table, et apprendrez à cuisiner au vin.

Cinquième partie : La Partie des Dix

Un ouvrage de la série Pour les Nuls ne serait pas complet sans cette section. Elle rassemble quelques conseils et recommandations au sujet du vin pour confirmer les suggestions données dans le reste de l'ouvrage. Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir réduire à néant dix mythes persistants qui encombrant la science du vin afin de vous permettre de devenir un consommateur averti et satisfait.

Les icônes utilisées dans cet ouvrage

Ce personnage est à considérer comme l'enfant de deux ans qui demande sans cesse : « Papa, pourquoi ? Dis... pourquoi ? » et qui sait que vous n'avez peut-être pas autant de curiosité que lui. Quand vous le voyez, sachez que vous pouvez ignorer les informations techniques correspondantes ; le vin n'en sera pas moins bon.



Cette icône en forme de cible est faite pour attirer votre attention sur les conseils et les informations qui feront de vous un goûteur plus avisé.



La consommation modérée d'alcool ne risque pas de vous causer un quelconque embarras, mais vous pouvez aisément gâcher un vin merveilleux (et cher !) et avoir ainsi une grosse déception. Ce symbole vous avertit des moyens d'éviter les pièges

les plus courants.



Certains principes concernant le vin sont si essentiels qu'ils méritent d'être répétés. Nous les signalons par ce symbole.



Les consommateurs de vin snobs utilisent différentes astuces pour entretenir un sentiment d'infériorité chez les autres consommateurs. Ils cesseront de vous intimider si vous comprenez à quoi correspond cette poudre aux yeux (cela vous permet même d'en profiter pour les remettre à leur place !).



Les vins cités dans un paragraphe marqué de ce symbole sont à notre avis de bonnes affaires, offrant un rapport qualité/prix intéressant.



Certains vins sont difficiles à trouver, et leurs prix s'en ressentent, mais la joie d'en dénicher une bouteille en est d'autant plus forte. Cette icône placée devant les paragraphes citant de tels vins vous avertit que votre quête peut être longue.



Éric Beaumard, directeur et chef sommelier du restaurant Le Cinq de l'hôtel George V à Paris, nous a livré ses conseils concrets et son expertise issus de plus de vingt-cinq années d'expérience.



Du vin pour tout le monde !

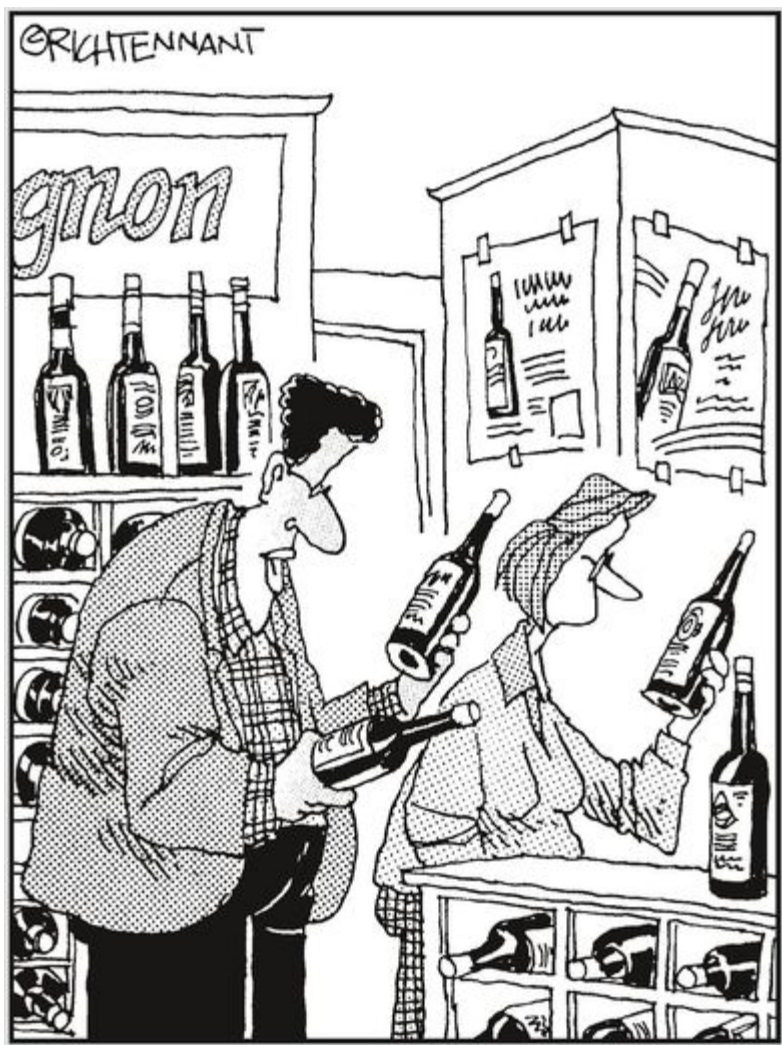
Nous ne supportons pas l'idée que le vin, source de

tant de plaisirs dans notre existence, puisse être celle d'une angoisse pour quiconque. C'est pourquoi nous désirons sincèrement vous aider à vous sentir véritablement à l'aise. La connaissance du vin, que la lecture de cet ouvrage et notre expérience vont vous permettre d'acquérir, saura vous guider vers plus d'intimité dans votre rapport à cette science et à cet art.

Mais, paradoxalement, ce qui va réellement vous mettre à l'aise face au vin est de savoir que vous ne saurez jamais tout et que cette réalité s'impose à tout le monde. En effet, lorsque vous aurez acquis un peu de maîtrise et d'expérience, vous verrez que personne ne peut tout savoir sur le vin. La quantité d'informations est bien trop importante et l'évolution, permanente. Et maintenant que vous savez cela, soyez détendu, car de grands plaisirs vous attendent.

Première partie

Pour commencer avec le vin



« Le vin me fait penser à l'opéra. J'apprécie toujours,

même si je ne comprends pas tout. »

Dans cette partie...

Pour pouvoir tirer profit des informations qui suivent, il est essentiel d'avoir un minimum de connaissances : ce qu'est une grappe de raisin, et où se trouvent votre langue et votre nez.

Si vous maîtrisez ces principes fondamentaux, vous êtes fin prêt à découvrir la science et l'art du vin, quand bien même vous n'en auriez jamais goûté auparavant. Nous allons avancer lentement pour que vous puissiez profiter du paysage pendant la découverte.

Chapitre 1

Mise en bouche

Dans ce chapitre :

- ▶ Ce qu'est exactement le vin
- ▶ Quelques mots barbares tels que fermentation et sulfites
- ▶ Ce qui distingue le vin rouge du vin blanc
- ▶ Toute la vérité à propos du rosé
- ▶ Législation des vins de table, pétillants et fortifiés

Les coauteurs de ce livre passent leur temps à visiter caves et vignobles, et chaque visite se termine en général par une discussion avec le maître des lieux au sujet de ses méthodes de production. L'un d'eux se passionne pour ces conversations, car elles lui permettent d'en apprendre plus encore sur les raisons pour lesquelles chaque vin possède ce goût si particulier. En revanche, l'autre se lasse vite de ces discussions : pourquoi s'enquérir des méthodes de fabrication du vin dès lors qu'il est merveilleux à boire !

Il semble donc qu'il y ait deux catégories d'amoureux du vin : les « hédonistes », qui ne veulent rien d'autre que goûter à ses plaisirs et découvrir de plus en plus de vins agréables, et les « intellectuels », qui se passionnent pour le mystère de leur fabrication. Notre famille compte un représentant de chacune des deux catégories.

Si vous êtes un intellectuel, vous prendrez plaisir à découvrir ce qui fait les différences entre les vins. Si vous êtes un hédoniste, un minimum de connaissances pourra vous aider à découvrir de nouveaux vins auxquels vous prendrez plaisir. Évidemment, c'est un intellectuel qui vous le dit.

D'où vient le vin ?

La recette permettant de transformer des fruits en vin est à peu près celle-ci :

1. **Rassemblez une grosse quantité de grappes de raisin mûres**
Vous pourriez aussi utiliser des framboises ou d'autres fruits, mais 99,9 % de tous les vins du monde sont issus du raisin.
2. **Versez les grappes dans un récipient propre et inoxydable**
3. **Écrasez les grappes pour en extraire le jus**
Autrefois, on foulait le raisin avec les pieds.
4. **Attendez.**

En simplifiant, faire du vin n'est rien d'autre que cela. Une fois que les grappes sont écrasées, des levures (de tout petits organismes unicellulaires qui se trouvent naturellement dans la vigne et donc sur les grappes) entrent en contact avec le sucre du jus du raisin. Ces levures transforment graduellement le sucre en alcool. Elles produisent également du dioxyde de carbone qui s'évapore. Dès que le travail des levures est achevé, le jus de raisin est devenu du vin. Le sucre qui se trouvait dans le jus de raisin n'existe plus ou presque ; il a été transformé en alcool. (Plus les grappes sont mûres et sucrées, plus le vin sera fort en alcool.) Ce processus se nomme fermentation.

Qu'y a-t-il de plus naturel ?

La fermentation est un processus entièrement

naturel qui ne requiert pas la main de l'homme, sauf pour verser les grappes dans un conteneur et pour en extraire le jus. (Le jus peut aussi s'extraire de lui-même des grappes s'écrasant les unes contre les autres sous leur propre poids.) Le même genre de fermentation se produit dans le jus de pomme que vous oubliez dans le réfrigérateur, et cela sans votre aide.

Rappelons que c'est Louis Pasteur qui a découvert la fermentation au XIXe siècle. Il l'a découverte, non inventée. Certaines des pommes paradisiaques du jardin d'Eden avaient sans doute eu largement le temps de fermenter avant que Pasteur ne vienne au monde. Mais était-ce bien un paradis, ce lieu où il n'y avait pas de vin ?

Puis vint le viniculteur

En fait, si les viniculteurs et autres producteurs de vin se contentaient de la recette schématique que nous venons de décrire, nous en serions réduits à boire une piquette infâme qui aurait eu bien du mal à nous fournir suffisamment d'inspiration et de courage pour écrire un ouvrage à son sujet.

Les viniculteurs ont autant de tours dans leur sac que Pantagruel a d'appétit. C'est une des raisons pour lesquelles deux vins ne peuvent jamais avoir exactement le même goût.

Les hommes et les femmes qui élèvent le vin peuvent choisir le type de récipient dans lequel ils laissent s'opérer la fermentation (les deux types principaux sont l'acier inoxydable et le chêne), la taille du récipient et la température du jus de raisin pendant la fermentation. Chaque choix dans ces étapes a des répercussions sur les saveurs et les qualités du vin. La fermentation achevée, ils peuvent choisir la durée de maturation du vin (l'étape pendant laquelle le vin adopte ses traits de caractère), ce qui dépend également du type de

réceptacle dans lequel cette maturation a lieu. La fermentation peut durer entre trois jours et trois semaines, et la maturation de quelques mois à quelques années. Si vous avez des difficultés à prendre des décisions, n'envisagez jamais d'exercer le métier de producteur de vin.

Le principal ingrédient

Il est évident que le facteur primordial qui fait qu'un vin est différent d'un autre est la nature du matériau de départ : le jus de raisin. Les grains peuvent être plus ou moins mûrs ou plus ou moins sucrés, ce qui détermine le degré d'alcool. Plus important encore, il existe différentes variétés de raisin, différents cépages (par exemple, Chardonnay, Cabernet-Sauvignon ou Merlot) ; les vins qui en sont issus sont très différents. Le raisin est l'ingrédient de base du vin ; toute la science que le producteur peut appliquer, il l'applique au jus de raisin. Le chapitre 4 aborde en détail certains cépages en indiquant les vins qui en sont issus.

De quelle couleur est votre appétit ?

L'enfant qui sommeille en vous sera heureux d'apprendre qu'en ce qui concerne le vin, il est tout à fait normal de préférer certaines couleurs à d'autres. Alors qu'il est devenu socialement intenable d'annoncer qu'on n'aime pas la nourriture verte, passé l'âge de six ans, on ne risque nullement de faire croire qu'on retombe en enfance en affichant clairement des préférences exclusives pour le blanc, le rouge ou le rosé.

Ce qu'est le vin blanc

Celui qui a décidé de l'appellation « vin blanc »

devait être daltonien. Il suffit de le regarder pour constater que le vin blanc est jaune. Mais cette expression est devenue universelle et on dit donc du vin blanc (le responsable du choix de cette couleur ne devait pas vivre dans un pays de neige).

Le vin blanc est un vin sans couleur rouge (ou rose, qui est de la famille des rouges). Un vin tel que le *White Zinfandel* n'est malgré son nom pas un vin blanc, mais un rosé très apprécié aux États-Unis. En revanche, les vins jaunes, les vins dorés et les vins sans couleur sont tous des vins blancs.

Pour que le vin devienne blanc, deux possibilités se présentent. La première consiste à utiliser du raisin blanc, qui n'est d'ailleurs pas blanc, lui non plus. Les grains de raisin blanc sont verts, entre vert et jaune, jaune d'or ou même parfois jaune rosé. Fondamentalement, est dit raisin blanc tout type de raisin qui n'est pas rouge foncé ou rouge-bleu. Si vous fabriquez du vin à partir de raisin blanc, c'est un vin blanc.

La seconde méthode pour obtenir du vin blanc est un peu plus complexe. Elle consiste à utiliser du raisin rouge, mais seulement son jus, sans les peaux des grains. On obtient ainsi du vin blanc, tout simplement parce que le jus de raisin rouge n'est pas rouge, la couleur se trouvant dans la peau. Si vous fabriquez du vin uniquement avec le jus d'un raisin rouge, vous pouvez obtenir du vin blanc. En réalité, très peu de vins blancs sont fabriqués à partir de raisins rouges (le champagne est une notable exception ; nous verrons au chapitre 17 comment on se sert de raisin rouge pour sa fabrication).

Notez que la peau des raisins est éliminée soit en pressant de grandes quantités de grappes pour faire couler le jus en abandonnant les peaux dans la presse, ce qui ressemble au pressage d'un fruit, soit en broyant les grappes en les faisant passer dans une grosse vis qui brise les peaux et récupère le jus.



Peut-on boire du vin blanc avec n'importe quoi ?

Vous pouvez boire du vin blanc en toute occasion, ce qui signifie pour la plupart des gens qu'ils peuvent en boire en dehors des repas ou avec un en-cas.

Les vins blancs sont souvent considérés comme des vins d'apéritif, c'est-à-dire des vins de début de repas au même titre que les cocktails. Si vous questionnez un employé de l'administration des États-Unis ou du Canada chargé de définir ces termes, il vous dira qu'un vin d'apéritif est un vin auquel on a ajouté des parfums, comme le vermouth. À moins que votre métier ne consiste à rédiger les textes des étiquettes de bouteilles de vin, vous n'avez pas besoin de vous en soucier. Au sens commun, un vin d'apéritif correspond à ce que nous venons de dire.

Nombreux sont les individus qui aiment boire du vin blanc par temps chaud, car il semble plus rafraîchissant que le rouge et se sert généralement frappé.



Une histoire sulfureuse

Le dioxyde de soufre est un corps composé, constitué de soufre et d'oxygène. Il s'en produit de manière naturelle pendant la fermentation, mais en petite quantité. Les viniculteurs en ajoutent au vin. En effet, le dioxyde de soufre (ou anhydride sulfureux ou sulfites ou SO_2) est au vin ce que l'aspirine et la vitamine E réunies sont à

l'homme : le remède miracle qui soigne toutes sortes d'infections et en évite nombre d'autres. Le dioxyde de soufre est un antibactérien qui évite au vin de tourner au vinaigre. Il inhibe l'action des levures, ce qui empêche les vins sucrés de poursuivre leur fermentation une fois mis en bouteilles. C'est un antioxydant, ce qui garde au vin sa fraîcheur et empêche son altération par le redoutable oxygène. Malgré ses propriétés magiques, les viculteurs font tout ce qu'ils peuvent pour utiliser le moins de dioxyde de soufre que possible, car la plupart d'entre eux pensent qu'en excès, il modifie le goût du vin et qu'il peut engendrer chez le consommateur des allergies et des maux de tête. Par ailleurs, en excès, son odeur est désagréable dans le verre. Il se reconnaît à l'odeur d'une allumette qu'on craquerait.

Depuis 2005, la Commission européenne a imposé de faire figurer sur les étiquettes la mention « contient des sulfites (ou « contains sulfites ») pour les vins dont la teneur en soufre est supérieure à 10 mg/litre, dans le cadre d'une réglementation sur les allergènes présents dans les produits alimentaires. C'était déjà le cas aux États-Unis depuis 1988 pour tous les vins produits et vendus sur le territoire.

Les progrès des techniques de vinification permettent de baisser les doses de soufre utilisées, sans risque pour la protection du vin. Reste que certains, par sécurité (ou par facilité), peuvent être tentés de forcer les doses.

La teneur totale des vins en soufre est donc réglementée. Pour les pays de l'Union européenne, les seuils maximaux sont désormais définis à 150 mg/litre pour les rouges, 200 mg/litre pour les blancs et rosés secs, 250 mg/l pour les blancs et rosés

sucrés, et enfin 300 mg/litre (ou plus) pour les liquoreux. Plus le vin est sucré, plus le risque qu'il se mette à refermenter est élevé. Les vins sucrés sont plus chargés en dioxyde de soufre.

La nouvelle réglementation applicable aux vins biologiques européens, en vigueur depuis le millésime 2012, prévoit des doses maximales un peu inférieures (100 mg/litre pour les rouges, 150 mg/ litre pour les blancs, etc.).



La mode des vins sans soufre

Certains vignerons ont désormais décidé de travailler avec le minimum de soufre ajouté en cours de vinification. Certains n'en mettent même plus du tout. Ils font des vins dits « naturels ». La mention « contient des sulfites » figure tout de même sur leurs étiquettes car le processus de fermentation produit naturellement des sulfites. À 10 mg/litre, aucun dégustateur confirmé ne sera capable de repérer le soufre mais les allergiques le remarqueront !

Les vins sans soufre ajouté peuvent s'avérer très différents des vins conventionnels à la dégustation, au nez comme en bouche. Ils sont plus fragiles à transporter et à conserver, puisqu'ils supportent moins bien les variations de température et la lumière. Des éléments à prendre en compte avant de les découvrir !

Le vin blanc se sert frais mais pas glacé. Dans un restaurant où vous serait servi un vin blanc trop froid, attendez pour le boire que le vin se réchauffe un peu. Si vous aimez le vin froid, tout va bien, mais sachez que le boire légèrement moins froid vous y fera découvrir de nouvelles saveurs.

Vous trouverez des suggestions de mariage des mets avec les vins blancs dans le chapitre 22.



Les styles de vins blancs : il n'y a pas de standard

En dehors des vins mousseux et des vins de dessert sucrés (que nous verrons au chapitre 17), les vins blancs se classent en trois catégories principales. Si les mots que nous utilisons pour décrire les saveurs caractérisant chaque catégorie vous paraissent étranges, gardez patience car vous découvrirez toutes nos explications au chapitre 2. Voici ces trois catégories :

- ✓ Certains vins blancs sont secs et frais, sans saveur sucrée ni goût de chêne (voir chapitre 3 pour les effets du chêne). La plupart des vins blancs italiens tels que le Soave et le Pinot Grigio et certains vins français tels que le Sancerre et le Chablis appartiennent à cette catégorie ;
- ✓ D'autres blancs sont secs, avec beaucoup de corps et un fumet de chêne. Les vins blancs français et californiens les plus chers tels que les blancs de Bourgogne ou les Chardonnay de Californie à plus de 9 € appartiennent à cette catégorie (ces vins sont plus chers du simple fait que

le chêne des barriques est très onéreux).

✓ Enfin, certains vins blancs sont demi-secs. Cette catégorie comprend de nombreux vins allemands, notamment les moins chers tels que le Liebfraumilch à moins de 8 € la bouteille (ce dernier est décrit au chapitre 14). La Loire produit d'excellents vins dans cette catégorie comme le vouvray et le montlouis.

Vin rouge, le bien nommé

Dans le cas du vin rouge, le nom est correct. Les vins rouges sont rouges. Ils peuvent bien être rouge-violet, rouge brique pâle ou rouge rubis, ils sont toujours rouges.

Les vins rouges sont obtenus à partir de raisins rouges ou rouge-bleu. Certains parlent de raisin noir, sans doute parce que le noir est l'opposé du blanc.

La principale différence apparente entre vin rouge et vin blanc est donc la couleur. La couleur rouge s'obtient lorsque du jus de raisin (incolore) est laissé en contact avec des peaux d'un raisin rouge pendant la fermentation, ce qui lui permet d'en absorber les pigments. En plus de la couleur, le contact avec les peaux donne au vin du tanin, substance essentielle dans la saveur du vin rouge (voir au chapitre 2 d'autres informations au sujet du tanin). La présence de tanin dans les vins rouges est ce qui constitue la différence fondamentale entre vin rouge et vin blanc.

De manière générale, les vins rouges tendent à être plus complexes que les vins blancs, conséquence logique de la présence dans un vin rouge d'au

moins un élément de plus que dans un vin blanc : le tanin.



Styles de vins rouges : pas de standard non plus !

Voici trois styles de vins rouges parmi les plus répandus :

- ✓ Les vins rouges légers et fruités contenant peu de tanin. C'est le cas des beaujolais, du Valpolicella italien et de la plupart des rouges du continent américain, à moins de 8 € ;
- ✓ Les vins rouges moyennement charnus avec du tanin en quantité modérée. C'est le cas des bordeaux à prix modéré, du bourgogne, des vins du Languedoc et de nombreux rouges australiens ;
- ✓ Les rouges forts en tanin et charnus tels que les meilleurs bordeaux, le Barolo italien, les Côtes-du-Rhône septentrionaux et d'autres vins rouges.

Les styles des vins rouges sont bien plus variés que ceux des blancs, notamment en raison des nombreuses possibilités de personnalisation d'un vin rouge par le vinificateur (le nombre de paramètres permettant d'obtenir un vin spécifique). Ainsi, le vinificateur peut laisser le jus en contact avec les peaux plus ou moins longtemps afin d'obtenir un vin plus ou moins foncé et riche en tanin (il sera plus ferme en bouche comme du thé fort ; les vins forts en tanin peuvent presque vous amener à faire la grimace). Si le jus est séparé des peaux plus tôt, le vin sera plus doux et moins fort

en tanin.

Un vin rouge aura bien plus tendance à être consommé au cours des repas qu'en dehors.



Vous trouverez toujours un vin rouge pour accompagner n'importe quel type de nourriture et pour n'importe quelle occasion pour laquelle vous désirez boire du vin (sauf si vous désirez du vin mousseux, qui est très généralement blanc ou rosé). Nous vous donnerons quelques conseils pour marier vins rouges et mets dans le chapitre 22.

Une méthode radicale pour gâcher tout le plaisir d'un vin rouge consiste à le boire trop froid. Les tanins que contiennent les vins rouges peuvent prendre un goût véritablement amer lorsque le vin est trop froid, comme un thé fort froid. À l'inverse, de nombreux restaurants servent le vin rouge trop chaud (on se demande où ils le stockent, peut-être à côté du piano, en cuisine ?). La bonne température d'un vin rouge est facile à deviner : il semble tout juste frais lorsque vous prenez la bouteille dans votre main.

Une rose est une rose, mais le rosé est du blanc

Bien que les rosés soient faits à partir de raisins rouges, le vin qui en résulte n'est pas rouge, tout simplement parce que le jus est laissé très peu de temps au contact des peaux des grains, quelques heures tout au plus alors que la période de macération se compte en jours ou en semaines pour les rouges. La brièveté de ce contact jus/peau fait qu'une infime quantité de tanin est absorbée par le jus. C'est pour cette raison que vous pouvez sans problème boire votre rosé très frais, comme du vin blanc.

Depuis le début des années 1990, les rosés sont très populaires en Europe. Légers, agréables à boire frais, susceptibles d'être bus en apéritif aussi bien qu'à table sur une grande variété de mets, bon marché, accessibles en prix, pouvant plaire à une variété de consommateurs, y compris à ceux qui disent ne pas aimer le vin, ils correspondent aux nouvelles tendances de consommation du vin axée plus sur le plaisir que sur le prestige d'une étiquette.

Deux méthodes permettent d'obtenir du rosé. La première consiste à appliquer aux raisins rouges une méthode identique à celle utilisée pour faire un vin blanc, c'est-à-dire qu'on vinifie le moût (jus issu du pressurage du raisin) après une courte macération. C'est la méthode dite du pressurage direct. La seconde consiste à élaborer des rosés de « saignée ». On commence à faire comme pour un vin rouge mais on écoule une partie du jus, le reste de la cuve servant à élaborer du rouge.



Aux États-Unis, les négociants en vins ont constaté un jour que le vin dit « rosé » ne se vendait plus assez ; ils ont alors inventé le terme *blush wine* (« vin rougeaud »). Bien que l'on soit en droit de supposer que ce terme de blush est un pur synonyme de rosé, l'étiquette mentionne pourtant « vin blanc ». Même un enfant peut voir qu'un vin tel que le White Zinfandel est en réalité rosé.

Ces fameux *blush wines* qui se prétendent blancs sont assez doux. Les vins dits rosés aux États-Unis sont doux aussi, mais il existe de merveilleux rosés en Europe (et quelques rares aux États-Unis) qui sont secs, ce qui n'est pas pour étonner, puisque les Européens boivent surtout le rosé sec. Les grands amateurs de vin boivent rarement du rosé. Malgré tout, nous apprécions d'ouvrir de temps à autre une bonne bouteille (de rosé sec !) en été.

Le conditionnement est tel aux États-Unis qu'un vin

intitulé rosé – même s'il est sec – est considéré comme doux par nombre de consommateurs, tout simplement parce que les Américains associent instinctivement le rosé à du vin doux. De ce fait, de nombreuses personnes boivent du White Zinfandel en croyant boire un vin sec parce que l'étiquette ne dit pas que c'est un rosé. Allez comprendre !

Le rosé de toutes les couleurs

Presque toujours présenté dans des bouteilles transparentes, le rosé nous séduit par sa couleur. Elle peut même devenir un vrai sujet de conversation à table ! L'aimez-vous plutôt pétale de rose, ou légèrement corail ou rose bonbon ?

Selon la méthode de vinification, les cépages, le temps de contact des peaux des raisins avec le jus, la palette de couleur peut aller du rose très pâle au rose framboise. Choisir est avant tout une affaire d'humeur, comme on choisit chaque matin la couleur de sa chemise ou de son ombre à paupière, car entre rose orangé, saumon et orange tuilé, nous affirmons sans complexe que les nuances de goût sont faibles.

Dix bonnes occasions de boire du rosé (et de snober les snobs)

1. Quand, lors d'un dîner en tête à tête, Madame a choisi du poisson et Monsieur de la viande (ou vice versa).
2. Quand un vin rouge semble trop épais pour la situation.

3. Avec tous les repas en plein air, grillades, sandwiches, hamburgers, etc.
4. Au cours des repas sur l'herbe des chaudes journées d'été.
5. Pour détourner votre fils, frère, ami ou vous-même de la dépendance aux boissons à base de cola.
6. À l'occasion des brunchs du dimanche ou des buffets froids.
7. Pour célébrer l'arrivée du printemps ou de l'été.
8. Avec du jambon froid ou chaud et autres repas à base de charcuterie.
9. Lorsque vous avez une envie irrésistible de mettre des glaçons dans votre vin.
10. Pour souligner un dîner d'amoureux à la Saint-Valentin (ou toute autre occasion romantique).

Bulles et degrés

Nous nous plaisons à poser à nos amis cette question : « Quel vin emporteriez-vous sur une île déserte ? » Autrement dit, quel vin pourriez-vous boire jusqu'à la fin de vos jours sans jamais vous lasser ? En ce qui nous concerne, c'est le champagne. Le vrai, avec un C majuscule (nous verrons plus loin les détails de cette distinction).

D'une certaine manière, c'est un choix étrange car, bien que nous adorions le champagne, nous n'en buvons pas en dehors des circonstances appropriées. Il sert à accueillir les invités, à célébrer une occasion particulière à la maison et à porter un toast lors de l'anniversaire de chacun de nos chats. Nous n'avons pas besoin d'excuses pour boire du champagne, mais le champagne n'est pas un vin que l'on consomme chaque soir.

Ce que nous buvons quotidiennement est du vin normal, rouge, blanc ou rosé, mais sans bulles. Ces vins portent différents noms. Aux États-Unis, on les appelle *vins de table* et en Europe, on les appelle parfois *vins tranquilles*. Nous employons également ce terme de vin tranquille pour désigner des vins qui n'ont pas de bulles (qui ne sont pas pétillants).

Vins de table et degrés d'alcool

La dénomination « vin de table désigne généralement un vin de catégorie courante. Aux États-Unis, un vin de table (table *wine*) n'est jamais effervescent et ne peut avoir été fortifié en alcool. Son taux d'alcool ne doit pas dépasser 14°. En Europe, cette dénomination correspond à une classification qui distingue les vins avec mention d'origine géographique et les vins qui en sont dépourvus comme les vins de table. Un vin de table doit contenir entre 8,5 et 15° d'alcool, ainsi qu'une acidité minimale (3,5 g/l).

Le chiffre 14 n'est pas une fantaisie du législateur. Lorsque les grappes de raisin mûres sont mises en fermentation, le taux d'alcool résultant ne peut qu'exceptionnellement dépasser 14°, et il se situe plus généralement entre 12 et 13,5. C'est cette valeur de 14° qui est devenue la frontière entre les vins de table (sans alcool ajouté) et les vins doux (avec alcool ajouté). Voyez la section sur les vins de dessert, plus loin.



Mais de nos jours, les choses ne sont plus aussi faciles à distinguer qu'à l'époque où cette loi a été édictée. De plus en plus de vignobles sont plantés en climat chaud, ce qui leur permet aisément de mûrir, à tel point que les vins en sont plus sucrés. Après fermentation, le degré d'alcool dépasse dans ce cas souvent la frontière des 14°, et ce, sans adjonction d'alcool. C'est le cas de nombreux

Zinfandel, Cabernet et Chardonnay californiens rouges. Les amateurs continuent de les considérer comme des vins de table, mais pas la loi : la réalité et la loi ne sont pas toujours en phase.



Pour en avoir le cœur net, sans voir flou

Vous déterminez le degré d'alcool d'un vin... en lisant l'étiquette. La loi y rend cette mention obligatoire (à quelques rares exceptions près). Le taux d'alcool est généralement exprimé en degrés (comme 12,5°) ou bien en pourcentage (comme 12,5 %).

Au-delà des vins de table

Bien que le vin de table constitue en quantité la principale catégorie de vins consommée, deux autres types de vins sont très appréciés d'une partie des connaisseurs (nous en sommes, en ce qui concerne le champagne). Ces deux autres catégories de vins sont les vins mousseux (ceux qui ont des bulles) et les vins de dessert ou vins de liqueur (tous les vins titrant plus de 14° d'alcool).

VDN - Vin doux naturel

En ajoutant de l'alcool à du vin en cours ou en fin de fermentation, on obtient un vin dit muté ou fortifié. Sont fabriqués ainsi, les xérès, les portos, les

madères ou les vins doux naturels français comme le banuyls, le rivesaltes, le rasteau ou le maury. Le terme « naturel » vient du fait qu'ils sont mutés avec un alcool neutre. Le xérès et le porto sont, eux, mutés avec de l'eau-de-vie de raisin. L'ajout d'alcool a pour effet de stopper la fermentation. Selon le moment auquel cette opération intervient, le vin est donc plus ou moins sec mais il est toujours plus alcoolisé qu'un vin classique.

Ils sont souvent classés en « vins de dessert », mais ce terme est impropre car certains peuvent se consommer en apéritif ou même avec certains plats.



VDL - Vin de liqueur (de dessert)

Il s'agit d'un mélange de moût de raisin (donc de jus de raisin non fermenté) et d'eau-de-vie de raisin. Ce mélange subit un vieillissement plus ou moins long. On les appelle aussi « mistelles ». En France, les vins de liqueur les plus connus sont le pineau des Charentes (obtenu à partir de cognac), le floc de Gascogne (obtenu à partir d'armagnac) et le macvin du Jura (obtenu à partir de marc).

Champagne et vins mousseux ou vins effervescents

Les vins mousseux ou effervescents sont des vins qui contiennent des bulles de dioxyde de carbone, un produit naturel de la fermentation, que le producteur décide d'emprisonner dans le vin. Une fois que le raisin a fermenté, le sucre est transformé en alcool et en gaz carbonique. Si on empêche ce gaz de s'échapper en couvrant la cuve ou en fermant la bouteille, il se dissout dans le vin et forme alors des bulles ; c'est le principe de base de

tous les vins effervescents. La méthode champenoise consiste à laisser le vin subir une seconde fermentation dans la bouteille dans laquelle il sera vendu après quinze mois au minimum.

En Europe, aux États-Unis et au Canada, le nom officiel de cette catégorie de vins contenant des bulles est « vin mousseux » - cet accord général est un pur bonheur !

Le plus fameux vin mousseux du monde est le *champagne*, et c'est sans doute le vin le plus célèbre entre tous. Le champagne est un vin mousseux particulier (fabriqué à partir de certains cépages et produit selon des méthodes spéciales dans une région délimitée). Le champagne provient de la région de France à laquelle il emprunte son nom. C'est le champion incontesté des vins à bulles. Nous avons également de très bons vins pétillants dans d'autres régions que nous appelons Crémant de Bourgogne, d'Alsace...

Malheureusement pour les Champenois, ce vin est devenu si célèbre que le nom *champagne* est utilisé à tort et à travers partout dans le monde. Ce mot est devenu un terme générique pour l'ensemble des vins mousseux. Aux États-Unis, au Canada et en Australie, par exemple, vous avez tout à fait le droit d'appeler « champagne » un vin mousseux tant que les bulles n'ont pas été ajoutées artificiellement (mais une indication de provenance géographique doit accompagner la mention tant convoitée, par exemple dans *Californian Champagne*).

Les Français n'ont évidemment pas ménagé leurs efforts pour que l'utilisation du mot *champagne* soit réservée aux seuls vins pétillants produits régulièrement dans la région de Champagne. Les législateurs de l'Union Européenne ont donc interdit à tout autre pays membre de donner à ses propres vins mousseux le nom de champagne, allant même jusqu'à interdire certaines mentions qui pourraient suggérer le champagne, comme une impression en

belles lettres sur l'étiquette précisant que le vin a été fait selon la méthode champenoise. De plus, il est interdit de vendre sur le territoire européen des bouteilles de vin mousseux venant d'un pays non membre de l'Union Européenne (tels que les États-Unis ou l'Australie) qui porteraient la mention « champagne » sur l'étiquette. Les Français ne prennent vraiment pas leurs bulles à la légère.

Cette intransigeance nous semble tout à fait légitime. Vous ne nous verrez jamais utiliser le mot « champagne » comme terme générique pour les vins mousseux. Nous avons bien trop de respect pour les gens et les traditions de la Champagne, cette région qui produit les meilleurs vins mousseux du monde. Ce sont ces vins-là que nous désirons emporter sur notre île déserte et non n'importe quel vin mousseux d'une provenance quelconque qui usurperait le nom du champagne.

Si quelqu'un tente de vous impressionner en vous servant un pseudo-champagne, ne vous laissez pas faire. Dans les pays où il est autorisé d'appeler « champagne » n'importe quel vin mousseux, et notamment le moins bon, il y a de grandes chances que les vins de mauvaise qualité en profitent. C'est pourquoi les producteurs des meilleurs vins mousseux des États-Unis, par exemple, n'utilisent pas le mot « champagne » même s'ils en ont le droit, tout simplement par respect pour leurs collègues français. (D'ailleurs, la plupart des grandes maisons de production de mousseux de Californie appartiennent à des Français, qui n'ont nul intérêt à appeler ces vins-là « champagne ». Cela dit, les autres producteurs réputés ne le font pas non plus.)



Les plus célèbres vins blancs de cépage

Voici quelques vins blancs parmi les plus répandus, avec une indication de provenances fameuses (mais non exclusives). Vous en trouverez des descriptions et des explications tout au long de cet ouvrage.

- ✓ **Chardonnay** : France, Californie, Australie, etc.
- ✓ **Pinot Gris** : Italie, France, Oregon, etc.
- ✓ **Riesling** : Allemagne, France, Californie, New York, Washington, etc.
- ✓ **Sauvignon Blanc** : France, Californie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, etc.
- ✓ **Viognier** : France, États-Unis

Régions viticoles

De manière schématique, les régions viticoles du monde peuvent se diviser en deux :

- ✓ Les régions telles que celles d'Europe dans lesquelles la production de vin depuis des siècles, voire des millénaires, a permis de s'approcher de l'adéquation parfaite entre les différents paramètres du vin : ce sont les *régions viticoles historiques* ;
- ✓ Les régions telles que l'Amérique du Nord, du Sud, l'Afrique du Sud, l'Australie et la Nouvelle-Zélande, dans lesquelles on dispose d'une moins longue expérience dans la recherche de la combinaison idéale entre climat, cépage, mode de culture et de production : ce sont les *nouvelles régions viticoles*.

Des vins rouges très

répandus

Voici quelques vins rouges parmi les plus répandus, avec une indication de provenances fameuses (mais non exclusives). Vous en trouverez des descriptions et des explications tout au long de cet ouvrage.

Vins d'appellation

- ✓ Bourgogne : France
- ✓ Bordeaux : France
- ✓ Beaujolais : France
- ✓ Côtes du Rhône : France
- ✓ Chianti : Italie
- ✓ Rioja : Espagne

Vins de cépage

- ✓ Cabernet-Sauvignon : Californie, Australie, France, etc.
- ✓ Malbec : France, Argentine
- ✓ Merlot : Californie, France, Chili, etc.
- ✓ Pinot Noir : France, Californie, etc.
- ✓ Zinfandel : Californie, Afrique du Sud

Chapitre 2

Les papilles de l'émotion

Dans ce chapitre :

- ▶ Comment humer et goûter
- ▶ Les arômes que vous devez trouver
- ▶ Les arômes que vous ne devriez pas trouver
- ▶ Saveurs acides, tanniques ou de framboises sauvages
- ▶ La charpente et le corps des vins
- ▶ Cinq mystères liés à la qualité d'un vin

Ceux de nos amis qui sont des gens normaux (par opposition à ceux de nos amis qui sont des passionnés du vin) prennent grand plaisir à se moquer de nous parce qu'ils nous voient faire des choses aussi étranges qu'apporter notre propre vin à un repas ou parcourir sans hésiter plusieurs centaines de kilomètres pour quelques bouteilles. En général, nous n'essayons même pas de nous défendre. Nous comprenons le ridicule que doivent avoir nos comportements.

Il fut un temps où nous pensions nous aussi que tous les vins avaient plus ou moins le même goût. Du vin, c'est du vin. Certains sentaient meilleur que d'autres, mais il nous semblait impossible de dire pourquoi. Tout cela a changé à partir du moment où nous avons commencé à goûter le vin comme le font les professionnels.

La mystérieuse technique de la dégustation ou le goût du vin

Nous ne connaissons que trop bien le discours de ces cyniques qui d'emblée annoncent : « Moi, je sais déguster le vin. Je pratique quotidiennement, et même trois à cinq fois par jour. Tout ce cérémonial des dégustateurs n'est qu'une manière pour ces soi-disant spécialistes de se faire mousser. »

Vu sous un certain angle, ces cyniques ont raison. Toute personne capable de goûter du café ou un simple mets est aussi capable de déguster du vin. Il suffit juste d'avoir un nez, des papilles gustatives et un cerveau. À moins que vous soyez dans le cas malheureux d'une de nos relations qui a perdu totalement le sens du goût à force de respirer des produits ammoniaqués lorsqu'il professait la cosmétologie dans les années 1960, vous possédez normalement toutes les capacités naturelles pour pouvoir déguster le vin correctement.

Vous avez aussi un potentiel pour apprendre le chinois ; mais avoir la capacité théorique de faire quelque chose n'équivaut pas à savoir le faire ni à savoir appliquer cette connaissance dans la vie quotidienne.

Les deux règles complexes du dégustateur

Le vin est avant tout synonyme de plaisir et de fête. La dégustation est la recherche, et la découverte, de tout ce qui se trouve dans une bouteille : arômes, parfum, essence...

Vous consommez des boissons tous les jours, et vous en goûtez la saveur lorsqu'elles passent dans votre bouche. Le vin est définitivement une boisson à part, car boire et goûter du vin se distinguent. Le vin est bien plus complexe que toute autre boisson ;

autrement dit, la moindre goulée peut devenir un geste intense. La plupart des vins offrent une palette de saveurs et d'odeurs intimement mêlées ; ils vous donnent de multiples sensations en bouche, comme une étonnante combinaison de douceur et de fermeté.

Boire et déguster : quelle est la différence ? Dans le premier cas, on se contente de savourer son plaisir. Dans le second, c'est une affaire de concentration et la technique qu'elle demande est à la portée de tous. Si vous avalez votre vin comme de la limonade, sachez que vous ratez une bonne occasion de découvrir une vraie émotion. En revanche, si vous prenez goût à déguster, vous vous ouvrez un Nouveau Monde. Plus vous goûterez lentement et attentivement le vin, plus vous découvrirez de choses intéressantes.

Cela nous amène à édicter les deux règles fondamentales du dégustateur :



1. Prendre son temps ;
2. Être attentif.

Les yeux : la robe du vin

Nous prenons plaisir à admirer le vin dans nos verres, à noter le chatoiement de ses couleurs et la manière qu'il a de réfléchir la lumière, à décider précisément quelle nuance de rouge on doit lui attribuer et enfin à deviner s'il produirait une tache indélébile sur la belle nappe blanche si nous continuons à le faire tourner dans le verre trop vivement. (Une des techniques secrètes des dégustateurs professionnels pour reconnaître un vin blanc d'un vin rouge consiste à regarder le vin qui se trouve dans le verre.)

La plupart des ouvrages vous conseillent de regarder le vin avec attention pour vérifier s'il est

limpide (des matières en suspension témoignent souvent d'un vin qui a mal tourné). Ce conseil n'est vraiment pas à l'ordre du jour. Depuis que la technologie s'est infiltrée dans l'industrie du vin, notamment pour les vins de bas et de milieu de gamme, il est aussi rare de trouver des défauts visuels dans un vin que de gagner à la loterie. Vous pourrez sans doute boire un vin différent chaque soir pendant un an sans en rencontrer un qui soit trouble.



Règles générales

La couleur et la nuance d'un vin, qu'il soit blanc, rouge ou rosé, sont déterminées par les cépages et par le degré de maturation des raisins, la région de production, la méthode de vinification et l'âge du vin.

Les vins secs et légers provenant de climats frais ont la robe la plus claire, tandis que les vins les plus corsés ou plus moelleux sont issus de régions plus chaudes et de coloration plus profonde

Revenons à notre contemplation. Inclinez votre verre (à moitié plein seulement) vers l'arrière et jugez de la couleur du vin en vous plaçant devant un fond blanc (un fond coloré fausse le jugement). Les goûteurs sérieux préfèrent les nappes blanches aux nappes fantaisie, car elles leur offrent un fond blanc à portée de vue. Une feuille de papier blanc ou un mouchoir uni feront aussi bien l'affaire. Lors d'une soirée mondaine, nous avons repéré une personne fort distinguée, qui devait être un très

sérieux amoureux du vin, retrousser la manche de son smoking pour juger de la robe de son vin en utilisant comme fond sa chemise immaculée !

En observant le vin dans votre verre incliné, notez si sa robe est sombre ou pâle ; essayez de lui attribuer une couleur et de la mémoriser. Vous commencerez à pouvoir noter des différences d'un vin à l'autre ; pour l'instant, contentez-vous d'observer.

Si vous voulez vraiment prendre votre temps, vous pouvez même continuer à faire valser le vin dans le verre (voyez la section suivante) pour juger de la manière dont il se met en place. Vous pourrez alors apprécier les fameuses larmes du vin. Il en va des vins comme des gens : certains « pleurent » plus que d'autres. Autrefois, on considérait les larmes du vin comme un signe de grande qualité. Mais de nos jours, nous savons que la formation de larmes sur les parois du verre est liée à un phénomène physique assez complexe combinant la tension de surface du vin et la vitesse d'évaporation de l'alcool qu'il contient. Si vous êtes passionné de physique, vous pouvez saisir là une occasion de montrer cette passion à vos collègues amateurs de vin. Si la physique ne vous émeut pas, vous pouvez tout aussi bien oublier les détails de ce phénomène.



Le nez pour tout savoir ou l'odeur du vin

Nous arrivons maintenant à l'étape véritablement agréable de l'appréciation du vin : faire tourner le vin dans le verre et humer. C'est au cours de cette étape que vous pouvez laisser courir votre imagination, personne n'osera jamais vous contredire. Si vous prétendez qu'un vin sent les crottes de lapin, qui pourra prouver le contraire ?

Avant de découvrir ce rituel, nous tenons à vous

prévenir que : a) vous n'êtes pas obligé d'appliquer cette procédure à tous les vins que vous buvez ; b) vous ne passerez pas pour un fou, au moins aux yeux des autres amoureux du vin (nous ne pouvons rien dire au sujet des 90 % restants de la population humaine) ; c) ce rituel peut s'avérer très pratique pour éviter une conversation avec quelqu'un avec qui on n'a pas d'affinité.

Blanc ou rouge, le vin a besoin de s'oxygéner pour développer ses arômes. C'est la raison pour laquelle on fait tourner le vin dans le verre.

Pour pouvoir humer avec précision, vous devez d'abord faire tourner le vin dans le verre, mais n'essayez pas si votre verre est rempli à plus de la moitié.



Posez votre verre sur la table et donnez au verre des mouvements de rotation afin que l'air se mélange avec le vin. Portez ensuite rapidement le verre à votre nez. Plongez le nez aussi loin que possible dans l'espace libre du verre (sans pour autant toucher le vin) et humez. Faites des associations comme bon vous semble. L'arôme est-il fruité, boisé, frais, cuit, intense, léger ? Le nez se fatigue rapidement, mais il récupère aussi très vite. Faites une pause et recommencez. Écoutez les commentaires de vos amis et voyez si vous trouvez les mêmes composantes olfactives.

Vous pouvez remettre votre nez en condition plus rapidement en allant sentir autre chose, de l'eau, un morceau de pain ou une manche de chemise. Préparez-vous aux regards perplexes de votre entourage.



Lorsque vous faites tourner le verre, les arômes du vin se diffusent dans l'air, ce qui vous permet de mieux les sentir. Le vin contient une telle quantité de composants aromatiques que ceux que vous

arrivez à détecter ont très peu de chances d'être le produit de votre imagination.

Le but principal du rituel consistant à faire tourner le vin et à humer ses arômes est de vivre une expérience agréable, éventuellement fascinante, à laquelle vous devez prendre beaucoup de plaisir. Alors que se passe-t-il si vous détectez un arôme que vous n'aimez pas ?

Si vous tendez l'oreille dans des discussions entre amateurs de vin, vous entendrez certainement des mots tels que goudron, fumier, selle mouillée, allumette brûlée ou asperge, dans les descriptions des arômes d'un vin. Comment est-ce possible ? Bien heureusement, les vins concernés par de telles appréciations ne sont généralement pas ceux que vous boirez, sauf à devenir un goûteur passionné. Parce que, si vous devenez un passionné, votre point de vue pourra changer jusqu'à considérer que certains de ces arômes, lorsqu'ils se trouvent dans le vin approprié, peuvent devenir tout à fait agréables. Même si vous n'apprenez jamais à trouver du plaisir à ces arômes (pourtant, certains d'entre nous en trouvent, honnêtement !), vous pouvez les appréhender comme des traits significatifs de certaines régions ou de certains cépages.

Il y a aussi les mauvais arômes dont personne ne veut. Cela se produit rarement, mais on en rencontre parfois tout simplement parce que le vin est un produit naturel issu de l'agriculture et vivant sa propre existence. Lorsqu'un vin est sérieusement altéré, cela se sent immédiatement au niveau du nez. Les juges ont des termes pour de tels vins. Quant à nous, nous utilisons l'expression NPA, Ne Pas Avaler. Cela ne veut pas dire que ce vin puisse vous rendre malade, mais pourquoi feriez-vous souffrir vos papilles gustatives alors que votre nez vous a déjà averti du danger ? Il s'agit parfois d'un bouchon défectueux, d'un problème survenu lors de la fabrication du vin ou bien encore à cause de mauvaises conditions de stockage. Il suffit d'oublier cette expérience et d'ouvrir une autre bouteille.



Lorsqu'elles sont au pied du mur, de nombreuses personnes prétendent être incapables de reconnaître tous les arômes que contient le vin. L'appréciation des arômes du vin n'est pourtant qu'une question de pratique et de concentration. Si vous commencez à humer de manière plus attentive puis à mémoriser les différents parfums de votre environnement quotidien, vous arriverez de mieux en mieux à discerner les arômes du vin.



Conseils pour humer le vin

1. Soyez audacieux. Piquez votre nez franchement dans le verre pour en capturer tous les arômes diffusés dans la couche d'air.
2. Ne portez pas un parfum trop fort, son odeur entrerait en concurrence avec les arômes du vin.
3. Ne tentez pas de bien apprécier les arômes d'un vin s'il y a dans le voisinage de puissants arômes d'aliments. Vous pouvez très bien détecter une odeur de tomate dans le vin alors qu'il s'agit en fait de celle de la sauce du plat de votre voisin.
4. Devenez un « humeur » au quotidien. Sentez et mémorisez les odeurs des différents ingrédients de cuisine, sentez ce que vous mangez, les fruits frais et les légumes que vous achetez au marché, sentez les odeurs de votre environnement : le cuir, la terre humide, les cendres, l'herbe, les fleurs, votre

chien mouillé, votre cirage, votre armoire à pharmacie. Garnissez la base de données de votre cerveau avec de nombreuses odeurs afin de les avoir à votre disposition le moment opportun.

5. Essayez différentes techniques pour humer. Certains préfèrent des prises rapides et courtes alors que d'autres inhalent une grande bouffée d'un coup. Il peut être utile de garder la bouche ouverte pendant que vous inhalez (certains vont même jusqu'à fermer du doigt une des deux narines pour inhaler avec l'autre ; nous trouvons cela un peu trop excentrique, notamment dans un restaurant familial).

Les vins ont du nez

Avec une poésie typique des dégustateurs, l'un d'eux a un jour rassemblé les différents arômes du vin sous l'appellation de *nez*, et cette expression est restée. Si quelqu'un vous dit un jour qu'un vin a un nez fort, cela signifie simplement que le vin a une forte présence olfactive. S'il vous dit qu'il a détecté la présence de citron sur son nez, cela signifie que le vin offre un arôme de citron. La plupart des goûteurs n'utilisent pas le mot *odeur* pour parler des arômes du vin, car le mot *odeur* a une connotation péjorative ; ils parlent du *nez* ou de *l'arôme du vin*. Ils utilisent également le mot *bouquet*, mais il est d'abord réservé aux vins vieux, ces grands vins qui ont de la bouteille

La bouche : les saveurs ou le goût du vin

Après avoir admiré la robe du vin et apprécié ses arômes, vous êtes enfin autorisé à le goûter. C'est à cette fameuse étape que des hommes et des femmes très sérieux s'assoient autour d'une table avec des expressions étranges, sirotent une gorgée de vin puis le promènent dans les différentes parties de leur bouche avec une expression de concentration extrême. Vous pouvez vous faire un ennemi *ad vitam aeternam* si vous déconcentrez un goûteur de vin au moment précis où il rassemble toute son énergie sur les dernières gouttes d'un vin fameux. Moment qui se décompose en quatre parties :

➤ **L'attaque**, qui peut être courte, franche ou agressive ;

➤ **Le milieu de bouche**, en circulant entre la langue et le palais, le vin révèle sa texture (dense, fluide, râpeuse, douce, veloutée...), la qualité de ses tanins, l'équilibre entre acidité, alcool et sucre, la puissance et la complexité de ses arômes.

➤ **La rétro-olfaction**, les saveurs et les sensations (douceur, amertume, vivacité...) qui restent une fois que l'on a recraché le vin.

➤ **La longueur** ou **la caudalie**, qui représente le temps durant lequel les arômes restent en bouche après avoir bu : un maximum de 10 à 12 secondes.

Voyons donc comment cela se passe. Prenez en bouche une petite gorgée de vin. Maintenez-la en bouche, pincez vos lèvres et aspirez un peu d'air par-dessus le vin en vous servant de votre langue. (Faites très attention de ne pas avaler de travers ni baver, car vous seriez suspecté de n'être pas connaisseur.) Promenez ensuite le vin dans votre bouche comme si vous le mâchiez. Avalez-le enfin lentement. L'ensemble du processus doit durer

plusieurs secondes, la durée exacte dépend de votre degré de concentration sur le vin. (Si vous vous demandez sur quoi fixer votre concentration, attendez la suite du chapitre.)



Les vins ont aussi un palais

De même qu'un goûteur utilise le terme nez pour les arômes du vin, il utilisera le terme palais pour les saveurs du vin. Le palais du vin est l'impression globale que donne le vin dans la bouche et qui permet de désigner individuellement chacune de ses saveurs.

Vous pouvez ainsi dire : « Ce vin a un palais harmonieux » ou encore : « Le palais de ce vin est un peu acide. » Lorsqu'un goûteur prétend qu'il a trouvé de la framboise sur le palais, cela signifie que le vin a, selon lui, une saveur de framboise.

Ce qui se passe réellement

Différentes zones de la langue sont spécialisées pour reconnaître différentes sensations : le côté sucré est perçu plus particulièrement par la pointe de la langue, l'acidité est reconnue par les bords latéraux et l'amertume par l'arrière de la langue. (La langue détecte aussi le salé, mais c'est une saveur que l'on rencontre rarement dans le vin.) En déplaçant le vin dans la bouche, vous lui donnez une chance d'atteindre chacune de ces zones, ce qui permet d'analyser chaque caractéristique du vin (quand bien même l'acidité et l'amertume vous paraissent des caractéristiques que vous vous

passeriez bien de reconnaître).

Un aliment ou une boisson dégagent toujours dans la bouche des vapeurs odorantes qui sont automatiquement transmises au nez par voie rétronasale. C'est ensuite le bulbe olfactif qui les examine. En faisant circuler le vin dans la bouche, vous vous donnez du temps. En effet, le cerveau a besoin de quelques secondes pour analyser ce qui se passe sur la langue et créer des associations. Les saveurs sucrées d'un vin sont détectées en premier, tout simplement parce qu'elles sont reconnues dans la première région que le vin rencontre dans la bouche. Vient ensuite l'acidité (ce que les gens normaux appellent l'amertume), puis vient en dernier l'amertume. Pendant que le cerveau décortique les différentes impressions de sucré, d'acidité et d'amertume, vous pouvez vous pencher sur d'autres sensations que le vin laisse dans votre bouche. Vous pouvez le trouver charnu, léger, sirupeux, raide, etc.

Comment goûter des arômes

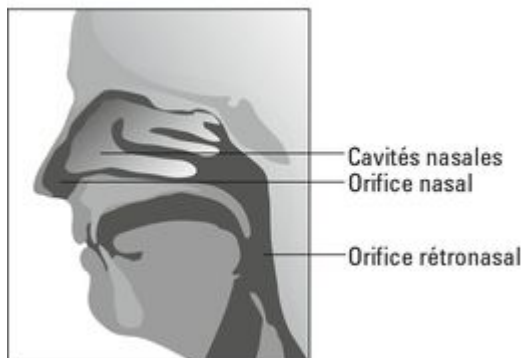
Tant que vous ne faites pas intervenir votre nez dans cette troisième étape, vous ne pouvez rien analyser d'autre dans un vin que le sucré, l'acidité et l'amertume, ainsi qu'une impression générale d'épaisseur et de texture.

Où sont donc passées toutes ces fraises sauvages ? Rassurez-vous, elles sont toujours dans le vin. Pour être parfaitement précis, les saveurs sont en fait des arômes que vous percevez, non par contact avec la langue, mais en inhalant grâce au passage nasal postérieur interne, le conduit rétronasal (voir [figure 2.1](#)). Lorsque vous aspirez un peu d'air dans la bouche, vous vaporisez les arômes, un peu comme vous l'avez fait en faisant tourner le vin dans le verre (il existe heureusement une méthode pour réaliser cette opération surprenante : en gardant le vin dans la bouche, aspirez de l'air en maintenant vos lèvres presque fermées et, en même temps, faites tourner le vin dans tout le palais).



Au bout de cet exposé quelque peu technique, il est temps de tirer une conclusion : avez-vous aimé ce que vous avez senti ? Les différentes réponses possibles sont oui, non, un haussement d'épaules d'indifférence ou encore : « Je ne suis pas sûr, laissez-moi goûter à nouveau ! », cette dernière solution signifiant que vous êtes un excellent candidat.

Figure 2.1 : La majorité des saveurs du vin sont des arômes qui se vaporisent dans la bouche et rejoignent le nez en passant par l'arrière de la bouche.



Dix arômes associés aux vins

1. Fruits
2. Épices
3. Légumes verts
4. Terre
5. Fleurs

6. Herbes
7. Tabac
8. Grillé
9. Fumé
10. Café ou chocolat

Dix odeurs jamais associées aux vins

1. Peinture
2. Sellerie de voiture neuve
3. Papier de télécopieur
4. Colle
5. Gorgonzola
6. Cannabis
7. Marqueur indélébile
8. Fumées d'éléphant (excréments)
9. Chanel n° 5
10. Assouplissant textile

Le principe du plaisir : découvrir ce que l'on aime

Cette gymnastique de dégustation du vin nous est devenue tellement naturelle que nous l'appliquons à n'importe quel vin que nous découvrons et à n'importe quelle gorgée de n'importe quel vin, sans même nous en apercevoir. Nous nous surprenons même à déguster de la bière ou du jus d'orange, ce qui est parfois embarrassant en public.

Nous nous sommes rendu compte que l'analyse attentive d'un vin pouvait avoir des inconvénients, en dehors du risque de provoquer l'étonnement de vos voisins. En goûtant un vin de manière exhaustive, vous en découvrez toutes les

caractéristiques, les bonnes comme les mauvaises. Cela convient à la plupart des vins, mais il existe des vins dont il vaut mieux éviter d'effectuer une analyse approfondie.

Cela nous amène à l'objectif principal qui sous-tend cette opération : le plaisir. Si vous vous apprêtez à boire un vin médiocre, il est préférable de rester dans l'ignorance. Si vous pouvez choisir des vins corrects, leur analyse détaillée vous permettra de trouver progressivement ceux qui vous donnent le plus de plaisir. Si vous ne découvrez pas ce que vous aimez, comment pourriez-vous expliquer ce que vous voulez à un vendeur ?



On vous donnera ce que vous demandez

Nous devons avouer qu'il y a encore une étape entre savoir goûter du vin et parvenir à boire le vin que l'on aime. Il vous faut en effet apprendre à transformer vos sensations en mots.

Nous n'aurions pas besoin de nous soucier de ce détail si nous pouvions choisir nos vins de la même manière que nos fromages chez le fromager. (« Puis-je goûter celui-ci ?... Non, il ne me convient pas. Et celui-là ?... Parfait, je vous en prends une demi-livre. »)

La question de savoir si vous appréciez ou non un vin est vite tranchée une fois que vous avez le vin en bouche. Mais vous devez généralement avoir acheté la bouteille avant de pouvoir en tester le contenu. À moins d'accepter de boire le même vin pour le restant de vos jours, il vous faut décider des grandes lignes de ce que vous aimez et de ce que vous n'aimez pas dans les vins, afin d'être en mesure de communiquer ces informations à d'autres personnes qui pourront alors vous guider

dans la bonne direction.

Do you speak la langue des vins ?

Trouver les mots pour décrire ce que vous aimez et n'aimez pas et parvenir à faire comprendre à une autre personne ce que vous voulez dire sont les deux défis qu'il vous faudra relever. Il sera très utile de se mettre d'accord sur le vocabulaire commun.

La langue du vin est hélas un dialecte peu organisé avec quelques tendances poétiques dont les définitions sont variables d'un individu à l'autre. Si vous êtes vraiment motivé pour devenir un spécialiste, nous vous donnerons quelques termes très spécifiques dans les chapitres 3 et 20. Pour l'instant, nous pouvons nous contenter de quelques mots de base et de quelques concepts.

Comment décrire le goût

L'aspect et l'arôme d'un vin ne sont pas les critères les plus déterminants pour définir les vins que l'on aime. Lorsque vous préférez le blanc, le rouge ou le rosé, c'est en raison du goût du vin et non en raison de sa couleur (à moins que vous soyez très « à cheval » sur les mariages de couleurs avec les aliments). Quant aux arômes, ils suivent plus ou moins librement les saveurs.

Ce que vous devez donc parvenir à faire, c'est décrire le goût du vin dans votre bouche. Lors de nos premières séances de dégustation, nous avons remarqué que nous étions souvent dans l'une des deux situations suivantes, également difficiles :

- ✓ Soit le vin était si simple que nous ne pouvions rien trouver à dire à son sujet ;
- ✓ Soit les saveurs du vin étaient si nombreuses et si intenses que nous

n'arrivions même plus à faire le tri.

Nous avons appris à analyser les vins de manière progressive.

Les saveurs d'un vin se révèlent l'une après l'autre en fonction de la région de la langue concernée. Nous vous conseillons de conserver cet enchaînement naturel lorsque vous essayez de transformer en mots les saveurs que vous avez découvertes.



Douceur

Dans les premiers instants, sur le bout de votre langue, dès que le vin arrive dans votre bouche, vous pouvez vérifier la présence ou l'absence d'une saveur sucrée. En langage d'œnologue, l'opposé de sucré est sec. Vous pouvez donc classer le vin comme sec, *demi-sec* ou *doux*.



Sucré ou fruité ?

Les goûteurs débutants décrivent parfois le vin sec comme du vin doux parce qu'ils confondent la saveur fruitée et la saveur sucrée. Un vin est fruité lorsqu'il a des arômes de fruits reconnaissables. Le côté fruité est détecté par le nez ; vous le retrouvez en bouche grâce à l'orifice rétronasal interne.

La douceur est perçue par la langue. Pour en être sûr, maintenez votre nez fermé lorsque vous goûtez le vin ; s'il est réellement doux,

vous devez pouvoir le détecter même si vous avez mis votre nez hors service (ce qui fait que vous ne pouvez plus détecter son côté fruité).

Acidité

Tous les vins contiennent de l'acide (essentiellement de l'acide tartrique qui se trouve dans les grains de raisin), mais certains plus que d'autres. L'acidité est un critère de goût plus important dans le blanc que dans le rouge. Pour les vins blancs, l'acidité est la charpente du vin (c'est elle qui lui donne du corps et de la définition dans votre bouche). Un vin blanc ayant un taux d'acidité acceptable a une saveur vive. Ceux qui n'ont pas suffisamment d'acidité ont une saveur grasse et plate. Les deux côtés latéraux de la langue servent à détecter l'acidité. Vous pouvez également y découvrir les conséquences de l'acidité ou du manque d'acidité dans le style du vin : il peut s'agir d'un petit vin ou d'un vin généreux, par exemple. Classez le vin comme *vif*, *doux*, *plat* ou *âpre*.



En contact étroit...

La souplesse et la fermeté sont des *impressions de texture* d'un vin lorsque vous le goûtez. De même que la bouche peut sentir la température d'un liquide, elle peut en sentir la texture. Certains vins donnent véritablement une sensation de souplesse et de douceur dans la bouche, alors que d'autres laissent une impression de dureté ou de fermeté. Dans les vins

blancs, c'est essentiellement l'acide qui donne ces impressions de dureté ou de fermeté (ou de vivacité). Dans les vins rouges, c'est le tanin. Lorsque le taux de cet agent de texture est faible, le vin laisse une impression de douceur, voire de trop grande douceur. Le taux d'alcool et les sucres non fermentés contribuent eux aussi à l'impression de douceur.

Tanin

Le tanin est une substance qui se trouve naturellement dans la peau et dans d'autres parties du raisin (voir chapitre 1). Les vins rouges étant laissés bien plus longtemps au contact avec les peaux des raisins, leur taux de tanin est bien plus élevé que celui des vins blancs. Avez-vous déjà pris une gorgée d'un vin rouge foncé qui vous a donné l'impression de boire de l'encre en laissant rapidement une sensation d'assèchement de la bouche, comme si vous veniez d'avaler un buvard ? C'est l'effet du tanin. Pour le dire, quoique un peu schématiquement, le tanin est au vin rouge ce que l'acidité est au vin blanc : sa charpente. Le tanin laissant une impression d'amertume, vous le détectez dans la région postérieure de la langue, mais vous pouvez également la détecter ailleurs : sur la surface interne de vos joues et même entre les joues et les gencives, si le taux de tanin est important. En fonction de ce taux, un vin rouge peut être *astringent*, *ferme* ou *souple*.



De l'acide ou du tanin ?

Les vins rouges contiennent simultanément de l'acide et du tanin. Il peut être difficile de les distinguer au goût. Lorsque vous n'êtes pas sûr de distinguer du tanin ou de l'acide, il suffit de se concentrer sur l'impression qui reste en bouche une fois que vous avez avalé le vin. Le tanin et l'acide laissent tous deux la bouche sèche, mais l'acide provoque une salivation qui est une réaction naturelle, car la salive est une base et elle tente de neutraliser l'acide. Le tanin ne provoque pas de salivation et laisse seulement la bouche sèche.

Corps

Le corps d'un vin est l'impression que vous percevez de l'ensemble du vin en dehors des analyses des différents territoires de la langue. C'est une impression d'épaisseur et de volume dans la bouche. Nous disons « impression » tout simplement parce que deux centilitres d'un vin occuperont toujours exactement le même volume dans la bouche et la même épaisseur que deux centilitres d'un autre vin. Pourtant, certains vins semblent plus épais, plus lourds dans la bouche. Essayez de considérer le volume et l'épaisseur du vin lorsque vous l'avez en bouche. Ne dites pas à vos amis que vous effectuez cette analyse, mais imaginez que votre langue est une sorte de pèse-lettre pour tenter de tirer une impression générale du corps du vin. Classez ensuite votre vin comme ayant *peu de corps*, un *corps moyen* ou *beaucoup de corps*.

Arômes

Les vins ont des arômes (des arômes de bouche),

pourtant ils ne sont pas disponibles en différents parfums. Alors que vous pouvez vous réjouir à l'idée de détecter un arôme de chocolat dans un vin rouge, vous n'irez pas chez un caviste pour commander un vin au chocolat (sauf à vouloir vous faire remarquer).

Pour analyser les arômes, préférez la manière qui consiste à se servir du concept de famille d'arômes. Il existe des vins fruités (ils font penser à divers fruits quand vous les avez en bouche), des vins terreux (arômes de champignons, de sous-bois, de terre du jardin fraîchement bêchée, de feuilles séchées, etc.), des vins épicés (arômes de cannelle, de clou de girofle, de poivre noir ou d'épices indiennes), des vins aux accents d'herbes aromatiques (menthe, herbe, foin, romarin, etc.), et d'autres encore. Il y a tant d'arômes dans le vin que nous pourrions longuement poursuivre cette description, mais vous avez déjà compris le principe.



Si vous aimez un vin et voulez en essayer un autre qui s'en approche tout en étant différent (et il sera toujours différent, nous vous le garantissons), essayez de définir les arômes du premier et de les décrire à la personne qui doit vous aider à trouver la prochaine bouteille. Dans la troisième partie, nous indiquerons des vins qui correspondent à différents groupes d'arômes définis.

Vous disposez maintenant de treize qualificatifs et de toute une série de familles d'arômes pour décrire les vins que vous désirez. (Si vous êtes superstitieux, vous pouvez ajouter un quatrième terme pour les vins doux très sucrés, c'est l'adjectif *liquoreux*.) Dans le chapitre 21, nous découvrirons la langue du vin et nous vous montrerons comment décrire un vin qui peut être rond et souple, délicieux mais sans prétention ou encore nerveux mais sans arrogance.

La question de la qualité : qu'est-ce qu'un bon vin ?

Vous avez peut-être remarqué que nulle part dans la description des termes que nous venons de faire nous ne parlons de qualité du vin, par exemple définie par *excellent*, *très bon* ou *bon*. Au lieu de décortiquer un vin pour en trouver la vivacité ou le côté fruité ou terreux, ne serait-il pas plus simple d'aller dans le premier magasin et de dire « Donnez-moi un très bon vin pour mon dîner » ? N'est-ce pas la *qualité* le but suprême, ou du moins le rapport *qualité/prix* ?

Bien sûr, la qualité est tellement importante que même nos chats pourraient témoigner des débats que nous engageons parfois lors d'un souper pour définir la qualité d'un vin. Il va sans dire que nous reconnaissons tout de même un grand vin lorsque nous le trouvons. En général, nous sommes d'accord. Ce qui reste en discussion est le degré de valeur de la qualité du vin, cela étant une affaire de goût personnel.

Des goûts et des couleurs...

L'instrument qui permet de mesurer la qualité du vin est le palais des êtres humains. Du fait que tous les hommes sont différents, nous avons tous des opinions diverses sur l'appréciation d'un bon vin. Une moyenne des opinions d'un groupe de palais entraînés et expérimentés (autrement dit, des dégustateurs professionnels) sert en général de jugement de valeur sur la qualité d'un vin. Cela ne garantit cependant pas que vous aimerez un vin qui a été noté comme très bon par les experts. Il nous est arrivé d'acheter des vins portant des notes prestigieuses et de les vider dans l'évier parce que nous ne les trouvions pas buvables.

Tout cela peut vous sembler quelque peu anarchique, chacun décidant pour lui-même ce qui

est bon et ce qui ne l'est pas, mais c'est ainsi. Lorsque le but principal d'un vin est d'avoir bon goût, la seule personne qui peut décider si cela est vrai pour elle ou pas, c'est elle-même.

Il y a bien sûr des nuances entre bon et mauvais. Notre bonne vieille auto suffit largement à nos déplacements quotidiens, mais ce n'est pas pour autant ce qu'on appelle une bonne voiture ; elle ne nous épargne aucun nid-de-poule. Dans l'histoire de l'automobile, des standards de qualité se sont dégagés et ces standards précisent qu'une bonne voiture est silencieuse, qu'elle glisse sans heurt et qu'elle est facile à diriger, ce qui n'est vraiment pas le cas de la nôtre.

Il existe même des standards de qualité pour le vin. En revanche, il n'existe pas de pistes d'essai spécialisées comme celles des constructeurs automobiles pour mesurer chaque paramètre d'un vin à des standards de qualité. La mesure reste à la charge de votre palais.

Mais qu'est-ce donc qu'un bon vin ? C'est d'abord et avant tout un vin que vous aimez suffisamment pour le boire, qui donne envie qu'on le décortique, autour duquel se crée une alchimie entre rêve et voyage... C'est seulement ensuite que vous pouvez tenir compte de la valeur relative d'un vin par rapport à une série de critères plus ou moins affirmés qui sont établis par des experts entraînés. Ces critères mettent en œuvre des concepts très étranges tels que l'*équilibre*, la *profondeur*, la *complexité* et la *typicité*. Aucun de ces concepts ne peut pourtant être mesuré de manière objective.



Équilibre

Trois des termes que nous avons appris précédemment, *douceur*, *acidité* et *taux de tanin*,

correspondent aux trois composants principaux du vin. Le quatrième est l'alcool. En mettant de côté l'influence de l'alcool sur l'activité mentale, c'est également un paramètre important de la qualité d'un vin.

L'équilibre indique les relations mutuelles entre ces quatre composants. Un vin est équilibré lorsque aucun de ces paramètres ne prédomine, comme ce serait le cas dans un vin trop tannique ou trop doux. La plupart des vins semblent équilibrés à la plupart des gens. Si vous avez une forte répulsion pour une certaine sorte de goût d'aliment, par exemple si vous ne supportez pas les aliments trop acides ou trop sucrés, vous percevrez certains vins comme non équilibrés. Et si vous les percevez comme non équilibrés, c'est tout simplement qu'ils sont non équilibrés pour vous (les dégustateurs professionnels ont appris à connaître leurs propres inégalités de goût et à ajuster leur jugement en conséquence).

Rappelons que le tanin et l'acidité sont des composants qui durcissent le goût d'un vin, qui le rendent plus ferme en bouche, alors que l'alcool et le sucre (s'il y en a) l'adoucissent. L'équilibre général d'un vin correspond donc à la proportion entre son côté dur et son côté doux, et l'équilibre participe à la grandeur du vin. Un vin équilibré est forcément un bon vin puisqu'on prend plaisir à le boire.



La pratique de l'équilibre

Vous pouvez faire l'expérience suivante pour une première approche de la notion de

l'équilibre dans le goût. Préparez du thé très fort. Lorsque vous le goûterez, vous remarquerez son goût amer, dû à la présence de tanins. Ajoutez alors du jus de citron ; le thé va devenir âpre, parce que l'acide du citron et les tanins du thé se renforcent mutuellement. Ajoutez enfin une grande quantité de sucre. Le sucre contrecarre les effets de l'acide et du tanin, et le thé paraît plus doux.

Longueur

Lorsque nous disons qu'un vin est long ou court, nous ne parlons ni de la hauteur de la bouteille, ni de la vitesse à laquelle nous la vidons. La *longueur* permet de décrire le chemin que fait le vin tout au long du palais, un vin long pouvant être perçu sur toute la longueur de la langue sans s'arrêter à mi-chemin. Un vin qui possède une bonne longueur peut ainsi rencontrer tous les territoires gustatifs de la langue et laisse même une présence une fois que vous l'avez avalé. L'omniprésence de la technologie et les fortes contraintes du monde moderne imposent à notre vie émotive un rythme heurté ; il n'est donc pas surprenant de voir apparaître de nombreux vins qui sont très courts en donnant une très grosse impression à la mise en bouche suivie d'un évanouissement rapide de la sensation. La longueur reste un signe certain de qualité.

Profondeur

La profondeur est un autre critère non mesurable désignant les vins de grande qualité. On dit qu'un vin est profond lorsque l'on perçoit clairement différentes couches de saveurs et non une sensation de saveur plate. Un vin plat ne peut

jamais être un grand vin.

Complexité

Un vin est *complexe* seulement s'il est long en bouche et profond, et là seulement c'est un grand vin. Ce n'est pas un défaut pour un vin que d'être simple et direct, tout comme il n'y a aucune critique à apporter au discours philosophique de Fernandel : ils sont ce qu'ils sont. Cependant, un vin qui conserve des saveurs cachées et qui les dévoile au fur et à mesure de vos dégustations, autrement dit un vin qui a de la *richesse*, est considéré comme de meilleure qualité.

Typicité

Pour pouvoir juger de la fidélité d'un vin par rapport à sa race, vous devez au préalable connaître cette race. Vous devez pour cela connaître les traits de caractère formels des vins qui sont issus des principaux cépages et des régions les plus connues du monde (ainsi, le cépage Cabernet-Sauvignon se caractérise par un arôme et une saveur de cassis alors que le Pouilly-Fumé possède un léger arôme de pierre à silex - voir les chapitres 12 à 18 pour tous les détails).

Et qu'est-ce qu'un mauvais vin ?

Vous trouverez peut-être cela étrange, mais le fait que vous ayez le droit en votre for intérieur de dire qu'un vin est bon parce que vous l'aimez ne vous autorise nullement à dire qu'un vin est mauvais parce que vous ne l'aimez pas. Dans ce domaine, c'est vous qui définissez vos propres règles, mais vous ne pouvez pas pour autant forcer les autres à s'y conformer.



Dans la réalité, il reste très peu de mauvais vins sur le marché si l'on compare la situation actuelle à celle d'il y a vingt ans. Et encore, dans le cas de nombreux vins dits mauvais il s'agit plutôt de mauvaises bouteilles de vin, des bouteilles manipulées sans précaution ayant entraîné la ruine de leur contenu.

Voici quelques caractéristiques sur lesquelles tout le monde est d'accord pour désigner un mauvais vin. Nous vous souhaitons de ne jamais en rencontrer. Les risques sont d'ailleurs minimes.

➤ **Fruit blet** : il vous est sans doute déjà arrivé de manger une fraise trop mûre, avec un goût de vieux papier. C'est ce même goût que l'on peut trouver dans un vin s'il a été fait à partir de raisin qui n'était pas frais et sain au moment de la vendange. C'est du mauvais vin.

➤ **Vinaigre** : dans l'évolution naturelle du jus de raisin, le vin n'est qu'une étape sur le chemin menant au vinaigre. De nos jours, presque tous les vins s'arrêtent à cette étape grâce aux soins apportés par ceux qui les élèvent. Si vous rencontrez un vin qui a franchi la limite menant au vinaigre, c'est évidemment un mauvais vin.

➤ **Odeur chimique ou organique** : les plus communes de ces odeurs sont l'acétone (le dissolvant du vernis à ongles) et les différents sulfures (oeuf pourri, caoutchouc brûlé, mauvaise odeur d'ail). Signes de mauvais vins.

➤ **Vins oxydés** : de tels vins ont une odeur fade ou même cuite et une saveur dans le même genre. Il a pu s'agir de bons vins, mais l'oxygène de l'air les a attaqués et détruits. Bouteilles défectueuses.

➤ **Arômes et saveurs de brûlé** :

lorsqu'un vin a été entreposé ou transporté dans des conditions de température excessive, il prend un goût cuit. Cet accident est souvent accompagné de fuites au bouchon ou bien le bouchon est un peu remonté dans le goulot. C'est une mauvaise bouteille. (Hélas, toutes les autres bouteilles ayant subi le même sort seront sans doute dans le même état.)

➤ **Goût de bouchon** : ce défaut, le plus répandu, se caractérise par une odeur de carton mouillé qui empire au contact de l'air. La cause en est un bouchon défectueux. Même les meilleurs vins du monde n'en sont pas protégés. Bouteille défectueuse.

Depuis peu, on voit apparaître sur le marché des bouchons en plastique spécial alimentaire, pour éviter le goût de bouchon. Ils sont plutôt réservés aux vins de consommation courante.

Le jugement dernier : l'aimez-vous ?

Ne nous torturons pas davantage à donner la liste de tout ce qui peut aller mal pour un vin. Si vous tombez sur une bouteille ou sur un vin défectueux ou même sur un vin considéré comme bon mais que vous ne l'aimez pas, ne vous formalisez pas et passez à un autre. Vouloir boire un prétendu grand vin sans en tirer plaisir est aussi absurde que de s'entêter à regarder des films en japonais sous-titrés en sanscrit. Zappez, passez à autre chose, explorez le vaste monde ! N'oublions pas qu'ouvrir une bouteille de vin est toujours synonyme de plaisirs qu'on va partager avec d'autres personnes. Que découvrir un vin doit rester un exercice plaisant et naturel. Et que le pur plaisir ne nécessite pas de débusquer des parfums de fruits rouges de sous-bois dans les arômes tertiaires...

Ma définition d'un grand vin

Il est issu d'un terroir bien précis, est capable de vieillir en se bonifiant, en devenant encore plus subtil. Il est toujours digeste, c'est-à-dire qu'il ne verse pas dans l'excès de la concentration. Il est forcément intense, complexe, long en bouche, tout en finesse, équilibré. Un grand vin ne se comprend pas forcément tout de suite, un peu comme une œuvre d'art.

Un grand vin, c'est comme une rencontre !

Chapitre 3

Une culture cultivée

Dans ce chapitre :

- ▶ Pour distinguer les termes techniques essentiels et les autres
- ▶ Différence entre fermentation en fût et vieillissement en fût
- ▶ ML, pH et autres lies remuées
- ▶ Pourquoi assembler et couper ?
- ▶ Quelques termes techniques pour épater vos amis

À propos du vin, le plus frustrant est le jargon technique que d'aucuns s'ingénient à employer pour en parler. Supposons que vous n'ayez qu'un seul objectif : trouver un vin vif et fruité pour le poulet grillé que vous avez prévu pour ce dîner entre amis. Il va vous falloir vous frayer un chemin dans la jungle des termes techniques employés sur les étiquettes, dans les discours des vendeurs et dans les différents panonceaux des boutiques. Pourquoi rend-on les choses si compliquées ?

Le problème est pourtant simplissime : le vin est un produit double. D'une part, c'est une boisson, qui doit donc être agréable à boire, point final. D'autre part, c'est une forme d'art, quelque chose dont les gens aiment discuter, qu'ils aiment étudier et analyser. Les personnes qui prennent plaisir au vin en tant qu'art (une forme d'art délicieuse) se passionnent tellement pour ce sujet qu'elles en arrivent à oublier que d'autres personnes ne sont

pas spécialement initiées et finissent par vous abreuer de masses d'informations sur les techniques de vinification alors que vous n'aviez rien demandé.

Notre but va donc être de séparer le bon grain de l'ivresse en ne conservant parmi toutes ces informations que celles qui sont vraiment essentielles et en oubliant les détails sans importance. Voyons donc quels sont les critères techniques qui décident de la qualité du vin.

Jargon et techniques du vin

Les producteurs de vin emploient de nombreuses techniques qui dépendent des cépages et du type de vin qu'ils désirent obtenir. Ainsi, s'il s'agit de faire de grandes quantités d'un vin vendu moins de 3 €, il y a très peu de chances que ce vin puisse être élevé en fûts de chêne du Limousin, car le seul coût du chêne fait monter de 1,50 € le coût de revient.

Aucune des techniques utilisées pour la vinification n'est fondamentalement incontournable ; tout dépend du ou des cépages et du type de vin à obtenir. La qualité du vin se résumant en fin de compte à son goût, la complexité des procédures n'a aucun intérêt si elle ne permet pas de créer un vin qui satisfasse les consommateurs.

Le *goût* d'un vin dépend de son arôme, de son corps, de sa texture, de sa longueur et de bien d'autres éléments (revoyez le chapitre 2) et pas seulement de ses saveurs. Par ailleurs, le goût d'un vin comporte toujours une part de subjectivité.



Toutes les techniques ont d'une manière ou d'une autre un effet sur le goût du vin. La plupart des termes techniques utilisés dans les cercles de connaisseurs concernent des procédures qui ont

réellement une influence sur le goût d'un vin. (Si nous poursuivons le raisonnement, même les fossiles des dinosaures ont une influence sur le goût du vin planté au même endroit.) Les termes techniques ne sont que des paramètres de la production d'un vin, des portions d'une image globale ; ils n'ont donc chacun qu'une signification limitée.

Un bat, un seul : un vin délicieux.

Tous les efforts des producteurs de vin n'ont qu'un objectif : faire le vin offrant le meilleur goût possible en fonction du contexte. Certains vins sont prévus pour être bons immédiatement et d'autres pour être bons plus tard, après maturation (voir le chapitre 23).

La production d'un vin consiste en deux étapes principales : la croissance du raisin, qui correspond à la **viticulture**, et la fabrication du vin, ou **vinification**.

Dans certains cas, ces deux étapes sont réalisées par la même entreprise, et c'est le cas des vins mis en bouteilles au domaine (voir chapitre 9). Dans d'autres cas, les deux étapes sont totalement indépendantes. Les producteurs de vin les plus importants peuvent être liés par contrat avec des centaines de viticulteurs indépendants qui leur fournissent la matière première. Ces viticulteurs ne produisent pas de vin ; ils se concentrent sur la culture de la vigne afin de fournir le meilleur raisin au client offrant le meilleur prix à la tonne.

Quelque mots clés de la viticulture

Le domaine de la vinification comporte bien plus de termes techniques que celui de la viticulture. Malgré tout, vous pouvez rencontrer sur les étiquettes des

bouteilles ou entendre dans les conversations quelques termes essentiels relatifs à la viticulture :



✓ **Faible rendement.** Un exemple : « Nos raisins proviennent de parcelles à faible rendement. » Ce signe de qualité est lié à un concept très simple : plus un même pied de vigne porte de grappes de raisin (plus son rendement est élevé), moins intenses sont les saveurs que l'on pourra en tirer et plus faible sera donc la qualité des vins.

Dans la plupart des vignobles d'Europe, les rendements maximaux sont définis explicitement par la loi (mais ils sont souvent assez généreux). Aux États-Unis, aucune limite n'est fixée. N'importe quel producteur de vin peut annoncer qu'il utilise des raisins à faible rendement, sachant pertinemment qu'il n'est pas facile pour le consommateur de prouver le contraire. Lorsqu'un vin est faible en saveur ou fait songer à de l'eau, nos soupçons s'éveillent.

✓ **Maturité.** Un exemple : « Nous avons vendangé les raisins à maturité parfaite. » Réussir à vendanger au moment exact où les raisins sont parfaitement mûrs (une brève période entre vert et trop mûr) est un élément important dans la production du vin. Mais la maturité est un concept très subjectif.

Dans les climats frais, la maturité complète ne se produit que lors de certaines années fastes. Le vin réussit à être excellent malgré tout et il n'est que meilleur ces années-là. Dans les climats chauds, la maturité est facile à atteindre ; la difficulté consiste à éviter au raisin de mûrir trop vite, car une maturité physiologique précoce ne permet pas le plein développement des saveurs (un peu comme un jeune homme physiquement développé mais un peu immature). Dans certains cas, le producteur vendange avant

que le raisin ne soit parfaitement mûr afin d'obtenir plus d'acidité dans le vin. (Nous décrivons comment les raisins mûrissent dans le chapitre 4.). Il n'y a donc pas de définition exacte de la maturité parfaite.

➤ **Taille et palissage.** Un exemple : « Nous employons une taille Guyot pour assurer une qualité parfaite de nos raisins. » Si une vigne n'est pas conduite, elle se développe en tous sens, court sur le sol, grimpe aux arbres, s'accroche partout où elle peut trouver prise (c'est une vigne, après tout !). Mais le viticulteur prend soin d'attacher les sarments des vignes à des fils courant le long des rangs ou à des treillis, ce qui permet un palissage. Cette conduite de la vigne permet d'exposer chaque grappe à un ensoleillement maximal afin d'amener le raisin à une maturité optimale. Cela permet également de faciliter le travail des vendangeurs.

Dans la *taille en espalier*, le viticulteur utilise un treillis pour offrir le maximum d'exposition au soleil. La science de la taille des vignes permet de contrôler la proportion entre feuilles et fruits ainsi que leur position. Les viticulteurs veulent faire savoir aux consommateurs qu'ils font tous les efforts possibles pour obtenir une maturité optimale de leur raisin.

➤ **Microclimat.** Un exemple : « Nos vignobles bénéficient d'un microclimat qui leur assure chaque année une maturité exceptionnelle. » Chaque région viticole a des conditions climatiques qui sont considérées comme la norme dans cette zone (quantité d'ensoleillement, de pluie, de vent, d'humidité, etc.). Au sein de chaque région, un lieu particulier comme le flanc d'une colline peut posséder un climat local différent de son environnement. Les conditions climatiques spécifiques à une ou plusieurs parcelles forment un *microclimat*. Bien sûr, chaque producteur de vin pense

que son microclimat est idéal, du moins essaie-t-il de nous en convaincre.



Qu'est-ce qu'un vin bio ?

L'expression « vin bio » était impropre jusqu'en 2012 car la législation bio ne couvrait que la culture des raisins. Un vin bio était donc en réalité un « vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique », c'est-à-dire, de vignes cultivées sans engrais, ni pesticides et désherbants chimiques.

À partir du millésime 2012, des règles officielles de vinification ont été fixées pour les vins biologiques européens. Les puristes clament qu'elles ne sont pas assez restrictives, notamment sur les possibilités de dérogation, et d'ajouts de produits pendant la fabrication du vin (comme le soufre, le sucre et les intrants chimiques).

Il n'en reste pas moins que désormais la présence du logo européen bio sur une étiquette (une feuille verte formée par des étoiles symbolisant les pays membres) signifie que le vin est issu de raisins bio, d'une vinification conforme aux règles européennes de vinification biologique et qu'il a été certifié par un organisme indépendant.

La viticulture biologique est en plein développement mais elle ne représente encore qu'un peu plus de 7% du total des surfaces françaises consacrées à la

production de vin.

À noter que beaucoup de vignerons, conscients que l'excès de produits chimiques est néfaste pour l'environnement, pour le vin et pour leur santé, appliquent des méthodes bio mais ne souhaitent pas se certifier pour se laisser la possibilité d'utiliser des méthodes conventionnelles en cas d'échec des solutions bio, par refus des complications administratives ou des frais supplémentaires qu'occasionne la certification.

Autre technique encore plus confidentielle mais qui suscite de plus en plus d'intérêt : la biodynamie. Elle consiste à organiser le travail des vignes en fonction des cycles lunaires et à appliquer sur les vignes, à doses homéopathiques, des préparations bien spécifiques qui renforcent les défenses naturelles de la vigne. Elle fait l'objet de labels indépendants comme Demeter ou Biodyvin dont certains encadrent aussi les méthodes de vinification.

Termes techniques de la vinification

La vinification comporte deux étapes essentielles : la *fermentation*, qui est la période pendant laquelle le jus de raisin se transforme en vin, et la *maturation* (ou élevage), pendant laquelle le vin se repose et acquiert sa finesse, en somme, se fait beau pour être prêt à explorer le vaste monde. Selon le type de vin à réaliser, ce processus peut prendre trois mois ou cinq ans, voire davantage si le banquier du producteur a suffisamment de patience.

Les vinificateurs ont presque autant de possibilités de combiner des éléments que les grands chefs en cuisine ! C'est sans doute une des raisons pour lesquelles tant de choses sont écrites au sujet des processus de vinification. Un des sujets les plus fréquemment traités est certainement la notion de vieillissement en fût de chêne.

La magie du bois

Les fûts de bois (qui contiennent environ 225 litres) restent le récipient de choix pour la fermentation et l'élevage des vins. Le vin qui séjourne dans de tels fûts prend le goût du bois de chêne, et c'est un arôme que beaucoup de gens recherchent. Les fûts de chêne sont coûteux (plus de 500 € pièce). Même les États-Unis ont une préférence pour les fûts en chêne français, qu'ils considèrent comme les meilleurs. L'augmentation du prix de revient qui en résulte fait que la mention du chêne est très rarement oubliée sur l'étiquette lorsqu'elle est applicable. Mais la qualité du chêne est variable. Les fûts peuvent se distinguer par l'origine du bois, leur état de conservation (une couche se forme à l'intérieur des fûts et ceux-ci perdent leur saveur de chêne avec le temps) et par leur propre contenance. Même si tous les chênes étaient comparables, un vin aurait un destin différent selon qu'il aurait séjourné dans un fût ayant renfermé auparavant du jus non fermenté ou du vin et selon la longueur de ce séjour.

Le chêne français n'a pas fatalement une qualité supérieure à celle du chêne américain, ce qui importe, c'est la préparation du bois. Aux États-Unis, on utilise du bois scié, tandis qu'en France, on se sert de bois fendu. Le sciage rompt les fibres du bois et c'est ce qui donne au vin un caractère agressif. Aux États-Unis, le chêne est séché en étuve, en France, il l'est à l'air libre.

Ce sujet est tellement complexe que toute personne qui décrète qu'un vin est meilleur simplement parce qu'il a vieilli en fût de chêne est coupable de simplification grossière. *Il n'y a pas de corrélation*



Fermentation ou maturation en fût de chêne ?

Dans votre exploration du monde du vin, vous croiserez tôt ou tard celui qui vous expliquera que sa dernière découverte a été fermentée ou élevée en fût de chêne, alors que vous n'aviez rien demandé. Ce qu'il dit est-il important et devez-vous en tenir compte ?

L'expression *fermentation en fût de chêne* signifie que le jus de raisin non fermenté a été placé dans les fûts (presque toujours en chêne) et qu'il s'y est transformé en vin. L'expression *élevé en fût de chêne* indique que du vin déjà fermenté a été versé ensuite dans les fûts et qu'il y est resté, pour sa maturation, pendant une période allant de quelques mois à quelques années.

De nombreux vins fermentent dans les fûts et y restent plusieurs mois après la fin de la fermentation, ce qui fait que fermentation et maturation se rejoignent et se succèdent. On peut donc en conclure que la mention spécifique *élevé en fût de chêne* peut signifier que la fermentation n'a pas eu lieu en fût, mais très certainement dans une cuve en acier inoxydable.



La fermentation en fût n'est applicable qu'au vin blanc, pour une raison simple. Comme nous l'avons indiqué au chapitre 2, pour faire du bon vin rouge, le jus de raisin reste en contact avec les peaux qui lui donnent sa couleur. Imaginez le travail que cela représenterait d'enlever les peaux par le petit orifice d'une barrique en bois ! La fermentation des vins rouges est habituellement réalisée dans de grandes cuves en acier ou même en bois, puis la maturation s'effectue dans de petits fûts de chêne,

une fois que le vin a été débarrassé des peaux. (Certains vins rouges légers et très fruités peuvent ne pas avoir du tout le goût de chêne.)

Vous pouvez avoir intérêt à vérifier si un vin blanc a été fermenté en fût ou s'il y a uniquement mûri. Paradoxalement, un vin dont seule la fermentation a eu lieu en fût de chêne peut offrir moins d'arôme de chêne qu'un vin dont la maturation s'est déroulée en fût de chêne, même s'il y a passé plus de temps. Par exemple, un Chardonnay fermenté et vieilli en fût peut avoir passé onze mois au total dans le chêne alors qu'un Chardonnay vieilli en fût peut n'avoir passé que cinq mois dans le chêne tout en ayant la même teneur en goût de chêne. En règle générale, les vins blancs fermentent et vieillissent en fûts. Les vins rouges fermentent en cuves (en acier inoxydable pour la plupart, le ciment n'étant plus trop usité) et sont élevés ensuite en fûts de chêne.

De nombreux spécialistes qui prétendent en connaître plus que vous sur le vin, et notamment les vendeurs chez certains détaillants, inversent la situation en prétendant qu'un vin qui a fermenté en fût a un goût de chêne plus prononcé. Si vous êtes très exigeant quant à la saveur du chêne dans votre vin, vous finirez par acheter le mauvais vin si vous suivez de tels conseils.



Autres termes techniques de vinification

Vous pouvez devenir rapidement un expert en œnologie et ainsi épater vos amis avec ces quelques termes techniques. (Ne croyez pas pour autant que les procédures correspondantes créent obligatoirement un vin de haute qualité. L'intérêt de chacune des procédures dépend du vin à réaliser.) Ne croyez pas pouvoir discerner en le dégustant si un vin a été ou non élevé en fût.

➤ **Les lies.** Un exemple : « Notre vin est

resté onze mois sur lie. » Les lies sont les différents solides qui précipitent en fin de fermentation. Dans les lies se trouvent les cellules de levures mortes qui ont terminé leur travail de transformation du raisin en vin, la pulpe des grains et, dans le cas des vins rouges, les pépins et les peaux. Lorsqu'on parle de la durée de contact avec les lies, c'est d'abord des cellules de levures mortes dont il s'agit. Ces cellules peuvent en effet interagir avec d'autres éléments du vin afin de créer des saveurs complexes. (Dans certains cas, le producteur remue périodiquement les lies dans le vin pour intensifier le processus.) Un vin blanc qui est resté longtemps au contact des lies possède généralement plus de goût et son côté fruité en est légèrement diminué.

✓ **Fermentation malolactique (ML).** Un exemple : « Notre vin a subi une fermentation malolactique complète. » La fermentation malolactique est une fermentation secondaire qui transforme les acides contenus dans le vin. Elle a pour résultat que le vin est plus doux et moins acide. Cette fermentation secondaire se produit souvent de manière naturelle, mais le viniculteur peut la bloquer.

Les vins rouges subissent presque toujours une fermentation secondaire. Pour les vins blancs, c'est une question de style qui dépend du producteur. Un vin blanc qui doit devenir vif et sec avec des saveurs franches de fruits, tel qu'un Riesling, atteindra mieux ce style sans fermentation secondaire. Dans certains cas, cette fermentation peut donner une saveur grasse au vin blanc. Elle est d'ailleurs une étape clé pour créer de délicieux blancs, à supposer que vous appréciiez le style de vin qui en résulte.

✓ **pH.** Un exemple : « Le pH de ce vin est de 3,4. » Le terme chimique pH a

exactement la même signification qu'en chimie générale. (« Notre crème de soins pour peaux sensibles a un pH équilibré. ») Si vous désirez une explication technique, reportez-vous à votre cours de chimie. Rappelons simplement que le pH mesure le degré d'acidité ; un vin avec un pH faible (3,4 ou moins) est plus acide qu'un vin avec un pH supérieur.

➤ **Collage et filtrage.** Un exemple : « Notre vin est non collé et non filtré. » La plupart des vins sont filtrés en fin de période de maturation, quelque temps avant la mise en bouteilles. Cette procédure permet de clarifier le vin, c'est-à-dire d'en enlever toute substance en suspension et de la stabiliser par suppression de toutes les levures, bactéries et autres micro-organismes qui pourraient faire encore évoluer le vin une fois qu'il est mis en bouteilles.

Une croyance partagée par certains amoureux écologistes du vin leur fait dire que le collage et le filtrage enlèvent des caractères au vin. Ils pensent qu'un vin ni collé ni filtré est toujours meilleur. C'est un problème complexe. (D'ailleurs, il y a différents degrés de collage et de filtrage, et on peut appliquer un collage léger et un filtrage doux.)

➤ **Assemblage.** Un exemple : « Nous assemblons cinq cépages pour augmenter la richesse de notre vin. » L'assemblage consiste à mélanger plusieurs vins issus de cépages différents qui ont fermenté de manière indépendante. On parle également d'assemblage lorsqu'on mélange plusieurs lignes de fûts (plusieurs lots) d'un vin issu d'un même cépage afin de créer un lot homogène avant mise en bouteilles.

Deux raisons essentielles conduisent à assembler des vins :

- Réduire les coûts en diluant un vin coûteux tel que celui issu du cépage

Chardonnay avec un vin moins onéreux - assemblable qui se pratique seulement aux États-Unis ;

- Augmenter la qualité d'un vin en réunissant des cépages complémentaires dont les qualités s'encouragent mutuellement.

De nombreux vins traditionnels européens tels que le Rioja rouge, le Bordeaux rouge, le Châteauneuf-du-Pape et le Champagne sont des vins assemblés dont la personnalité est le fruit du mélange judicieux de plusieurs cépages.

Chapitre 4

Les secrets des cépages

Dans ce chapitre :

- ▶ Genres, espèces, variétés et clones
- ▶ Les sols préférés des vignes
- ▶ Espèces menacées et mariages mixtes
- ▶ Principaux cépages et styles correspondants

Ne seriez-vous pas extrêmement déçu d'apprendre qu'un scientifique fou a inventé la formule permettant de fabriquer du vin sans utiliser de raisin ? Une idée à faire frémir, tant le raisin est une des choses les plus fascinantes de l'univers du vin.

La vue d'un paysage de vignobles est quelque chose d'unique pour un amoureux du vin. La conduite des vignes et les vendanges ont une signification rituelle pour les vignerons et les producteurs de vin du monde entier. Le raisin forme le lien physique et affectif entre la terre et le vin.

En outre, les raisins sont matière à un classement simple qui permet de ne pas se perdre parmi les milliers de vins qui existent.

Au commencement était le raisin

Un jeu qui prendrait le vin pour thème serait sans doute un grand échec commercial : le mystère est

mince à propos des ingrédients qui donnent au vin le goût qu'il a. Presque tout vient du raisin. Sous la bienveillance de mère nature et grâce à la complicité d'un producteur, le raisin est responsable du style, de la personnalité et, en partie, de la qualité de chaque vin, car le raisin est le point de départ du vin. (Bien sûr, celui qui assure la vinification peut arriver à obtenir un vin dans lequel on ne puisse même plus reconnaître le raisin dont il est issu, par exemple en le faisant trop vieillir en fût de chêne ou en le laissant oxyder, mais le raisin reste la structure de base du vin et détermine la façon dont il va réagir à tout ce qu'on voudra lui faire subir.)

Essayez de vous remémorer le dernier vin que vous avez bu. De quelle couleur était-il ? S'il était blanc, il y a de grandes chances qu'il fût issu de raisins blancs : s'il était rouge ou rosé, il provenait bien sûr de raisins rouges.

Avait-il un arôme d'herbe, de terre ou de fruits ? Ces arômes proviennent sans doute du raisin. Le vin était-il ferme ou fort en tanins, ou bien doux et voluptueux ? Cherchez-en l'origine dans les raisins (comme auprès des deux autres acteurs que sont la nature et le producteur).

Le ou les cépages qui sont à la base d'un vin forment la source principale de ses caractéristiques, aussi bien au niveau de son aspect que de ses arômes, de son goût et de sa teneur en alcool, en tanins et en acides.



Genres ou espèces ?

Lorsque nous parlons de cépage, nous désignons le fruit d'un type spécifique de vigne : par exemple, il existe un cépage Cabernet-Sauvignon et un cépage Chardonnay.

Le terme scientifique pour cépage est *variété*. Une

variété est une subdivision d'une espèce. La presque totalité des vins est produite à partir de variétés qui appartiennent à l'espèce *vinifera*, une subdivision du genre *Vitis*. Cette espèce a ses origines en Europe et dans l'ouest du continent asiatique ; d'autres espèces de vignes qui s'éloignent de *vinifera* tout en appartenant au même genre *Vitis* sont originaires du continent nord-américain.



Il existe des vins produits à partir de raisins d'autres espèces que *vinifera*. Par exemple, le cépage Concord sert à produire du vin du même nom ainsi que du jus de fruits et de la gelée ; il appartient à l'espèce qui pousse à l'état sauvage aux États-Unis nommée *Vitis labrusca*. Malheureusement, les raisins de cette espèce sont caractérisés par un arôme spécial dont aucun cépage de l'espèce *vinifera* n'est affligé : c'est le fameux arôme dit foxé ou encore noahité. Il existe très peu de vins faits avec des variétés autres que *vinifera* à cause de leurs arômes très impopulaires. Ces raisins sont parfaits pour faire du jus de raisin ou de la gelée, un point c'est tout.

Une variété de variétés

Les capacités infinies de variation de la nature ne se limitent pas aux flocons de neige et aux empreintes digitales. Au sein du genre *Vitis* et de l'espèce *vinifera*, il existe plus de dix mille variétés. Si vous pouviez vous procurer un vin de chacun de ces cépages et que vous en buviez un chaque jour, il vous faudrait vingt-sept ans pour les goûter tous !



La menace du phylloxera

S'il existait des listes d'espèces en voie d'extinction à la fin du XIX^e siècle, *vinifera* en aurait certainement fait partie. Un minuscule insecte nommé *phylloxera* a infesté l'Europe, en provenance des États-Unis, puis infecté méthodiquement toutes les racines des vignes *vinifera*, et détruit un énorme pourcentage des vignobles du continent européen.

À ce jour, aucune parade n'a encore été trouvée pour protéger les racines de l'espèce *vinifera* contre le phylloxera. L'espèce a pu être sauvée, par greffe, de plants *vinifera* sur des racines d'autres espèces originaires d'Amérique du Nord qui étaient plus résistantes à ce parasite. Cette pratique consistant à greffer la partie porteuse de fruits de *Vitis vinifera* sur la racine d'une espèce résistante au phylloxera se poursuit dans toutes les régions du monde dans lesquelles le phylloxera sévit encore, ce qui permet heureusement de produire des vins fameux. (La partie portant les fruits se nomme le *scion* et la racine, la *souche*.) Chaque cépage maintient son caractère propre bien qu'il soit greffé sur une racine étrangère. De plus, les éventuels arômes désagréables de la souche ne sont pas transmis au scion.

Cette dégustation marathon ne sera pas nécessaire. Parmi ces dix mille variétés, certains cépages permettent de faire des vins extraordinaires, d'autres permettent de faire des vins corrects et d'autres enfin produisent des vins que vous pouvez oublier. Une grande partie des dix mille variétés sont des cépages inconnus ; les vins qui en sont issus entrent rarement dans les circuits

commerciaux internationaux.

Un passionné doué d'un grand esprit d'aventure et disposant de beaucoup de temps peut aller explorer les petites routes d'Espagne, d'Italie ou de Grèce pour découvrir 1 500 variétés différentes (ce qui ne représente que quatre années de dégustation). Plus sérieusement, au cours d'une vie de dégustateur, le nombre de cépages que vous risquez de rencontrer dépassera rarement la cinquantaine.

Mais que fait le cépage ?

De nombreux attributs permettent de distinguer chacune des cinquante variétés principales de raisin. Ces attributs entrent dans deux catégories : la personnalité et les performances. Les traits de personnalité sont les caractéristiques du fruit, par exemple ses arômes. Les facteurs de performances permettent de considérer la croissance de la vigne et les modalités de maturation du raisin.

Les traits de personnalité et les facteurs de performances d'un cépage ont bien sûr une influence sur le goût et le style du vin qui en est issu.

Traits de personnalité des cépages

La première distinction entre les cépages concerne la couleur de la peau du raisin. Les cépages sont soit blancs, soit rouges (noirs) selon la couleur de la peau des fruits lorsqu'ils sont mûrs. Quelques cépages rouges se distinguent de plus par le fait qu'ils ont une pulpe rouge au lieu d'une pulpe blanche.



Les cépages se distinguent également par :

✓ **leurs composants aromatiques** : certains cépages comme le Muscat offrent des arômes floraux (qui sont transmis au vin) alors que d'autres cépages donnent des arômes végétaux (tel le Sauvignon Blanc).

D'autres encore offrent des arômes très neutres et permettent donc de produire des vins assez neutres (c'est le cas du cépage Trebbiano employé dans de nombreux vins blancs italiens) ;

✓ **le taux d'acidité** : celui-ci diffère d'un cépage à l'autre. Certains cépages sont naturellement disposés à offrir des taux d'acidité élevés au moment des vendanges, ce qui influence évidemment le vin ;

✓ **l'épaisseur des peaux des raisins et la taille des grains** : un raisin dont la peau est épaisse délivrera plus de tanins qu'un raisin à la peau fine, de même que les grains de petit diamètre contiennent moins de jus chacun.

Les peaux des raisins noirs, les pépins et les rafles (les grappes sans les raisins) contiennent du tanin, cette substance assez amère qui est une contribution essentielle au style des grands vins rouges. Les rafles sont en général mises de côté avant la fermentation, de sorte que leur tanin n'entre pas en ligne de compte. Les vins blancs sont généralement produits uniquement à partir du jus, sans contact avec les peaux, ni les pépins, ce qui écarte presque totalement la présence de tanin. En revanche, pour la fermentation des vins rouges, les peaux et les pépins restent en contact avec le jus et transmettent leur tanin au vin. Les tanins sont un ensemble complexe : certains d'entre eux sont bénéfiques au vin auquel ils donnent de la fermeté et du caractère, d'autres lui sont néfastes car ils le chargent d'arômes amers et astringents. C'est tout l'art du vinificateur de faire le tri entre bons et mauvais tanins. En employant la même méthode de vinification, un cépage ayant une peau épaisse ou de petits fruits (donc une proportion peau/fruit plus



forte) produira un vin plus tannique.

Les traits de personnalité de chaque cépage sont aisément transmis dans les vins qui en résultent. Un vin produit avec du Cabernet-Sauvignon contient très souvent plus de tanins et un taux d'alcool légèrement inférieur qu'un vin issu du cépage Merlot, tout simplement du fait de la nature même des cépages.

Facteurs de performances des cépages

Les facteurs de performances des différents cépages ont une importance essentielle pour le vigneron, car ils déterminent la facilité relative avec laquelle il pourra les cultiver sur ses terres. De plus, ces facteurs ont un effet sur la saveur et sur le style des vins, selon le lieu géographique où le cépage est planté.

À chaque cépage correspond une période idéale de maturité. Ainsi, un cépage caractérisé par un mûrissement lent, planté dans une région aux étés courts et frais, ne mûrira pas suffisamment ; le vin aura une saveur acide et végétale (comme les légumes verts). En revanche, un cépage qui mûrit rapidement, planté dans un climat très chaud, aura tendance à mûrir trop vite, ce qui donnera un vin ayant des saveurs surmûries (comme celles des fruits blets) et un fort taux d'alcool.

D'autres paramètres relatifs au raisin ont un impact direct sur le goût du vin :

➤ **la densité des grappes** : certains cépages se caractérisent par des grappes très denses et très compactes. À faire pousser un tel cépage dans un climat chaud

et humide, mieux vaut se préparer à passer tout l'été à se battre contre le mildiou qui trouve là un terrain favorable pour progresser de grappe en grappe. Si les grappes ont réussi à moisir un peu malgré les efforts déployés pour les protéger, le vin aura un goût de poussière et de moisi ;

✓ **la quantité de feuilles** : d'autres cépages tendent à développer trop de feuilles et de pousses. Toute cette verdure peut créer de l'ombre inutile aux grappes et les empêcher de mûrir correctement, ce qui frustre les saveurs du vin. Si de plus le cépage donne un vin naturellement acide, le vin deviendra franchement âpre.

Les raisons qui font que certains cépages s'adaptent à merveille à certains endroits sont tellement complexes que les vignerons ne les connaissent pas encore exactement. La quantité de chaleur et de fraîcheur, de vent et de pluie et même l'angle selon lequel les rayons du soleil viennent frapper les coteaux cultivés affectent les performances du vin. Sachez simplement qu'il n'existe pas deux vignobles dans le monde qui offrent la même combinaison de facteurs. C'est d'ailleurs pour cela que l'on parle de terroir (voir chapitre 7). Dans ce domaine, aucune généralisation n'est possible.



Tel raisin, tel vin

Le producteur de vin dispose de différentes méthodes pour corriger, dans certaines limites, les déficiences et les excès du raisin. Il peut augmenter le taux d'acidité du jus si les raisins sont trop mûrs ou bien y ajouter du sucre pour simuler un niveau de maturité que la nature lui a refusé cette année-là. (Ce sucre ajouté deviendra lui aussi de l'alcool.)

En stockant le jus ou le vin dans des fûts en chêne, il ajoute des arômes de chêne et autres saveurs qui ne sont pas à l'origine dans les raisins. Pour l'essentiel, c'est ce qui se trouve dans le raisin que l'on retrouve dans le vin. La personnalité de chaque cépage, tempérée par les performances que permet le lieu de culture, dessine le profil général du vin.



« Cher Chardonnay, que diriez-vous de ce sol calcaire ? »

Un des éléments principaux du terroir est évidemment l'adéquation entre cépage et nature du sol. Certaines compatibilités bien connues entre le cépage et le sol se sont établies au cours des siècles. Le Chardonnay apprécie les sols calcaires ou la craie, mais le Cabernet-Sauvignon préfère les sols pierreux (les graves). Le Pinot Noir adore le calcaire, et le Riesling, les schistes et les ardoises. Ce sont bien sûr les sols des régions dans lesquelles chacun de ces cépages parvient à exprimer le meilleur de lui-même.

La nature du sol affecte la vigne de plusieurs manières (en plus de lui offrir un support mécanique) : le sol représente le moyen de transport de l'alimentation de la vigne ; il influe sur la température du vignoble en conservant plus ou moins sa chaleur ; enfin, il fournit un système de drainage de l'eau. Parmi ces trois fonctions du sol, celle qui est considérée comme la plus déterminante est la fonction de drainage, l'influence sur la température étant considérée comme la moins importante.

Une généralisation prudente à ce sujet permet de dire que les meilleurs sols sont ceux qui offrent un bon drainage sans être particulièrement fertiles. (Un exemple extrême est le sol – si cela peut encore être appelé un sol – de la région de Châteauneuf-du-Pape dans la vallée du Rhône : ce n'est qu'une étendue de pierres.) L'expérience a montré que la vigne devait avoir besoin de se battre pour produire ses meilleurs raisins. Un terrain bien drainé et peu fertile pousse la vigne à se battre, quel que soit le cépage concerné.

Noblesse et tiers état au royaume du raisin

Les abeilles ont leurs reines, les meutes de loups leurs meneurs, les gorilles leurs chefs et les humains leurs familles royales. Dans le royaume du raisin, il y a aussi des nobles. C'est ainsi que les hommes désignent certains des cépages dont ils tirent du vin. Les cépages nobles (ainsi appelés entre gens du milieu) sont ceux qui ont le potentiel de produire de grands vins et pas seulement des vins corrects. À chaque cépage noble correspond au moins une région du monde dans laquelle il exprime cette noblesse. La qualité des vins produits dans les régions de prédilection peut être telle que certains sont tentés de cultiver le même cépage dans des régions qui en sont très éloignées. Le cépage noble peut parfois conserver une certaine noblesse dans ces conditions. Mais le plus souvent, ce n'est pas le cas. La facilité d'adaptation n'est pas un signe distinctif de noblesse.



À la recherche du cépage parfait

Si vous assistez à des discussions entre gens du métier, vous finirez sûrement par les entendre parler de *clones* et de sélection de *cépages*. Doit-on redouter l'arrivée du meilleur des mondes de la vigne ?

En termes de botanique, un clone est une subdivision d'une variété. Vous vous souvenez de ce que nous avons dit sur les différences d'un cépage à l'autre. Eh bien, la personnalité ne s'arrête pas au cépage. Dans un même cépage, tel que le Chardonnay, on peut trouver des différences d'une lignée à l'autre. Certaines vignes mûriront plus vite que d'autres ou produiront des raisins offrant des arômes légèrement différents.

La reproduction de la vigne est normalement réalisée de manière asexuée à partir d'une bouture (une marcotte à partir d'un pied mère) qu'on laisse prendre racine (jusqu'à ce que le nouveau plant soit suffisamment mûr pour être greffé sur une racine résistant au phylloxera). Les nouvelles pousses sont identiques à la plante mère au niveau génétique. Évidemment, les vignerons choisissent une plante idéale (en vitesse de maturité, saveur, résistance à la maladie, parmi d'autres critères). C'est ce qu'on appelle la sélection par *clonage*.

De nos jours, ces opérations sont en général réalisées dans des universités et autres instituts de recherche dans lesquels les plantes mères sont analysées à fin de recherche de virus avant tout clonage. Les pépinières s'approvisionnent en plantes

mères dans ces institutions, puis les vigneron·ne·s achètent leurs plants de vigne dans ces pépinières en choisissant parmi les clones disponibles.

Heureusement, il n'en va pas encore de même pour les hommes !

Les cépages nobles s'expriment de manière somptueuse dans un certain nombre de régions :

- **Chardonnay et Pinot Noir** en Bourgogne et Champagne ;
- **Cabernet-Sauvignon et Merlot** dans la région de Bordeaux ;
- **Syrah** dans la vallée du Rhône ;
- **Chenin Blanc** dans la vallée de la Loire ;
- **Nebbiolo** dans le Piémont italien ;
- **Sangiovese** en Toscane ;
- **Riesling** dans les vallées de la Moselle et du Rhin en Allemagne et en Alsace.

Un abécédaire des principaux cépages blancs

Nous allons étudier les principales variétés de *Vitis vinifera* les plus utilisées de nos jours, et découvrir les principaux cépages blancs et rouges. Nous en profitons bien sûr pour donner quelques indications sur les types de vins que chaque cépage permet de produire. Les vins peuvent exister soit comme vins de cépage, soit comme vins de terroir pour lesquels le cépage n'est même pas mentionné (pratique usuelle en Europe). Certains cépages sont également utilisés en partenariat avec d'autres, parfois de manière visible, parfois de manière cachée.

Les différences essentielles entre les variétés de

raisin blanc concernant le taux d'acidité et les arômes et saveurs (voir le chapitre 2).

Chardonnay

La variété de raisin blanc la plus appréciée de nos jours est bien le Chardonnay. Cette popularité ne l'empêche pas d'être un régal, et le Chardonnay permet de produire les meilleurs vins blancs secs du monde comme les bourgognes blancs. De plus, le Chardonnay est un composant essentiel du champagne.

Le Chardonnay est cultivé dans presque toutes les régions viticoles du monde. Deux raisons à cela : cette variété s'adapte relativement bien à des climats très divers ; et le nom *Chardonnay* a un fort pouvoir de séduction commerciale de nos jours.

Les arômes du raisin Chardonnay se marient bien au goût des fûts de chêne. De plus, les bourgognes blancs (qui servent de modèles) sont en général vieillis en fûts de chêne et les amateurs apprécient souvent cette saveur. Pour ces différentes raisons, la majorité des vins issus du cépage Chardonnay reçoivent un traitement pour ajouter des saveurs de chêne, soit pendant, soit après la fermentation. Pour les meilleurs, ce traitement consiste à utiliser des fûts de chêne français ; pour les vins meilleur marché, on se contente de faire flotter des copeaux de chêne dans le vin ou même d'ajouter de l'essence de chêne liquide (voir chapitre 3 pour d'autres détails). En dehors des régions de Chablais et du Mâconnais ainsi que du nord de l'Italie, il est très difficile de trouver un vin à base de Chardonnay qui soit exempt de saveurs de chêne.

Le goût du chêne est si répandu dans le Chardonnay que certains amateurs le confondent avec les saveurs propres au cépage Chardonnay. Si votre verre de Chardonnay a des saveurs de grillé, de fumé, de noix, d'épices ou de vanille, ces saveurs sont à mettre sur le compte du chêne et non pas du



raisin Chardonnay !

Le Chardonnay délivre des arômes de fruits qui vont de la pomme (dans les régions de production fraîches) aux fruits tropicaux, et notamment à l'ananas lorsque la culture est faite en climat chaud. Il peut également offrir des arômes de terre, de champignons ou de minéraux. Son acidité est moyenne à forte. Il est généralement riche et corsé. Le Chardonnay peut être utilisé seul pour produire un vin ; d'ailleurs, les grands vins issus du Chardonnay (sauf le champagne et autres vins pétillants) sont produits à 100 % à partir de Chardonnay.



Gewurztraminer

Le nom de ce cépage signifie en allemand « cépage épicé en provenance du Palatinat en Allemagne », mais le monde entier continue d'appeler le cépage *Gewurztraminer*, introduit en France en 1871.

Ce cépage merveilleux permet de produire de grands vins blancs très aromatiques et de couleur très intense. Ses arômes font fréquemment penser à la rose et au fruit du lychee. Pour découvrir un bon Gewurztraminer, procurez-vous une bouteille en provenance d'Alsace. Malgré ses arômes de fleurs et de fruits et ses saveurs fruitées prononcées, il reste un vin blanc sec, fascinant et délicieux. Le climat alsacien permet de maîtriser la maturation du raisin, et, tout en gardant une acidité exceptionnelle, on peut pratiquer des vendanges en surmaturation, appelées vendanges tardives ou sélection de grains nobles.

Le cépage Gewurztraminer a tendance à offrir un fort taux de sucre tout en restant peu acide. Les

vins qui en sont issus sont donc forts en alcool mais pas trop secs. (Leur faible acidité leur permet de vieillir rapidement.) Ils offrent par ailleurs un fort taux d'extrait sec, qui équilibre la grande douceur sur le palais. (L'extrait sec est une notion difficile à exprimer : il correspond à la matière résiduelle obtenue après évaporation de l'eau et de toutes les matières volatiles du vin porté à ébullition. L'extrait donne sur le palais une impression de corpulence et de caractère.)



Pinot Gris

Le cépage *Pinot Gris* fait partie de la famille de variétés Pinot : il existe du *Pinot Blanc*, du *Pinot Noir*, du *Pinot Meunier* et du *Pinot Gris*. Autrefois, certains faisaient entrer le Chardonnay dans ce groupe en l'appelant *Pinot Chardonnay* ; nous savons dorénavant que le Chardonnay n'a aucune relation avec cette famille de cépages.

Le Pinot Gris, prétend-on, provient par mutation du Pinot Noir. Bien qu'il soit considéré comme un raisin blanc, la couleur de sa peau est assez sombre pour une variété blanche.

Les vins produits à partir de Pinot Gris sont fréquemment plus sombres que la plupart des autres blancs ; pourtant, les vins *Pinot Grigio* sont assez pâles. Les vins Pinot Gris ont un corps moyen à puissant avec une acidité faible et des arômes assez neutres. Dans certains cas, les saveurs et les arômes font penser à des peaux de fruits telles que les peaux de pêche ou les écorces d'orange.

Le Pinot Gris est un cépage très important dans le nord-est de l'Italie ; on le trouve également en Allemagne sous le nom de *Ruländer*. La seule région en France dans laquelle le pinot gris a une certaine

importance est l'Alsace. Il s'y appelait aussi tokay mais depuis le 1er avril 2007, ce nom ne peut plus figurer sur l'étiquette pour qu'il n'y ait pas de confusion possible avec le célèbre vin tokaj de Hongrie, qui est issu d'une région du même nom mais pas du cépage tokay pinot gris. De bon succès ont été rencontrés avec le Pinot Gris en Oregon et certains viticulteurs californiens s'y intéressent.

Riesling

Les grands vins allemands produits à partir du Riesling ont fait la réputation mondiale de ce noble cépage. Mais, en dehors de l'Allemagne, le Riesling ne montre cette grande classe que dans certains rares endroits. C'est le cas de l'Alsace, de l'Autriche ainsi que du district des Finger Lakes et de l'État de Washington aux États-Unis.

Le Riesling est aussi peu connu aux États-Unis que le Chardonnay y est populaire. La raison en est peut-être sa nature toute différente. Alors que le Chardonnay est généralement chargé d'arômes de chêne, ce n'est jamais le cas du Riesling ; alors que le Chardonnay est fortement charpenté et riche, le Riesling offre une structure légère et fraîche. Cette fraîcheur et cette vivacité du Riesling peuvent même donner en comparaison au Chardonnay une espèce de lourdeur.

Un préjugé très répandu consiste à croire que les Riesling sont des vins sucrés, et c'est fréquemment le cas ; pourtant de nombreux Riesling ne le sont pas. Ceux d'Alsace, par exemple, sont secs, comme de nombreux Riesling allemands et quelques-uns aux États-Unis. (Comme tous les autres vins, le Riesling peut être vinifié plus ou moins sec selon les objectifs du producteur.) Si vous préférez le Riesling sec, recherchez, sur une bouteille de Riesling allemand, le mot *trocken*, qui signifie sec, et le mot *dry* pour un Riesling américain.



Une forte acidité qui lui permet d'avoir une teneur plus ou moins forte en sucres résiduels sans jamais paraître lourd et sirupeux, un taux d'alcool moyen à élevé, une puissance aromatique affirmée avec des notes de fruits, de fleurs et de minéraux, sont les traits caractéristiques des rieslings.

Le raisin susceptible d'être touché par le botrytis peut également donner des vins intensément moelleux.

Il est toujours préférable de choisir un Riesling grand cru, car c'est un signe d'une meilleure qualité. *L'étiquette d'un riesling indique parfois white riesling ou Johannisberger riesling qui sont deux synonymes. Mais si vous lisez riesling italico, clare riesling, grey riesling, Frankenriesling, méfiance, il ne s'agit pas du cépage riesling. De même, en ce qui concerne les vins d'Europe de l'Est, prenez le temps de lire les mentions en petits caractères : Olazrizling, Laskirizling et Welschriesling concernent en effet un tout autre cépage.*



Si vous voulez sortir des sentiers battus, dirigez-vous plutôt vers le rayon des Riesling plutôt que vers celui des Chardonnay chez votre caviste préféré.

Sauvignon Blanc

Alors que le Chardonnay est apprécié par tous les amateurs, le Sauvignon Blanc est l'objet d'une controverse à propos de son caractère spécial.

Tout d'abord, le Sauvignon Blanc est très acide, ce

qui est parfait si vous appréciez les vins âpres, mais beaucoup moins intéressant si vous ne les supportez pas. Par ailleurs, ses arômes et saveurs ont une forte connotation d'herbes, ce qui paraît délicieux et séduisant à certains amateurs, alors que d'autres considèrent que ces arômes sont trop envahissants.

Les vins issus du Sauvignon Blanc offrent une structure légère à moyenne et sont généralement secs. Les productions européennes sont fréquemment offertes sans goût de chêne. En Californie, un goût de chêne est souvent demandé et les vins sont parfois proposés en demi-secs, une sorte de tentative de les faire se rapprocher du grand frère Chardonnay.

En dehors des saveurs d'herbes, le Sauvignon Blanc délivre des arômes minéraux et végétaux et même, dans les climats chauds, des arômes de fruits tels que le melon mûr.

La France offre deux régions d'excellence pour le Sauvignon Blanc : le Bordelais et la vallée de la Loire. Dans le Bordelais, il sert à produire le bordeaux blanc – entre également dans les assemblages de Sauternes et de Barsac –, et dans la vallée de la Loire, deux des blancs les plus réputés, le Sancerre et le Pouilly-Fumé (tous ces vins sont décrits au chapitre 12). Dans le bordeaux blanc, le Sauvignon Blanc est parfois combiné avec le cépage Sémillon (voir le [tableau 4.1](#)) ; certains vins issus d'un mélange à parts égales de ces deux cépages sont parmi les meilleurs du monde. Le Sauvignon Blanc est également un cépage important dans le nord-est de l'Italie, en Californie, en Afrique du Sud et en Nouvelle-Zélande.

Autres cépages blancs

La place nous manque hélas pour détailler d'autres cépages. Le tableau suivant décrit certains des

cépages dont les noms peuvent être rencontrés sur les étiquettes des bouteilles, ou des cépages dont sont issus les vins qui portent des noms de terroir.

Tableau 4.1 : Autres cépages blancs et leurs caractéristiques

Cépages	Caractéristiques
Müller-Thurgau	Cépage le plus répandu en Allemagne, hybride de Riesling et de Sylvaner. Sa maturité précoce permet de le cultiver dans des régions fraîches telles que le Royaume-Uni, la Nouvelle-Zélande, le nord de l'Italie et l'Autriche, mais ses vins peuvent manquer de caractère.
Muscat	Cépage aromatique qui permet de produire des vins pétillants italiens tels que l'Asti (son goût est très proche du cépage Muscat mûr). Les arômes floraux sont très intenses. Permet de produire en Alsace un vin blanc sec et, dans d'autres régions (sud de la France, sud de l'Italie et Australie), un vin de dessert sucré grâce à un ajout d'alcool.
Pinot Blanc	Arômes et saveurs assez neutres mais avec bien plus de caractère que, par exemple, le Trebbiano. Forte acidité et faible

niveau de sucre produisent des vins secs, vifs et de corps moyen. Les zones de production principales sont l'Alsace, l'Autriche, le nord de l'Italie et l'Allemagne (où on l'appelle *Weissburgunder*), ainsi que la Californie.

Sémillon

Partenaire dans les assemblages avec le Sauvignon mais aussi bon cépage indépendant. Acidité relativement faible (comparée à celle du Sauvignon Blanc) et arômes attrayants mais subtils, faisant parfois penser à la lanoline mais plus fréquemment aux herbes dans sa jeunesse. Cépage important dans le sud-ouest de la France, y compris dans le Bordelais (c'est un ingrédient essentiel du Sauternes), en Australie et en Afrique du Sud.

Trebbiano

Appelé Ugni Blanc en France. Cépage assez peu remarquable mais constituant de très nombreux vins blancs italiens. Forte acidité, corps léger, arômes neutres et faible sucre. Produit des vins offrant un arrière-plan neutre pouvant se marier avec



11 cépages blancs méconnus à découvrir

✓ **Albariño**

Le célèbre Vinho Verde, ce vin blanc du nord du Portugal, ainsi que les vins blancs de la région de Rias Baixas en Galice au nord-ouest de l'Espagne en sont issus. Il est irremplaçable sur les coquillages comme les palourdes ou les couteaux ou encore sur la salade de poulpe frais relevée d'une pointe de piment.

✓ **Assyrtiko**

Ce cépage grec fait d'excellents vins sur l'île de Santorin. Il est pourvu d'une bonne acidité, d'un côté salin et minéral. C'est vraiment un cépage à découvrir, exquis sur les salades de fruits de mer, les poissons grillés et les fromages de chèvre.

✓ **Chenin blanc**

J'aime ce cépage de la Loire (où on l'appelle aussi pineau de la Loire) pour son excellente capacité de vieillissement, sa très grande finesse aromatique et sa faculté à s'effacer devant le terroir où il s'enracine. Il prend donc des arômes très différents selon son sol d'origine. Il est aussi intéressant vinifié en sec qu'en vin liquoreux.

✓ **Fiano di Avellino**

C'est l'autre cépage typique des meilleurs vins blancs de la région de Campanie en

Italie. Délicat et subtil, il fait des vins aux arômes floraux pleins de charme. Idéal sur les poissons, il est aussi délicieux sur les pâtes aux fruits de mer.

✓ **Greco di Tufo**

Ce cépage italien s'épanouit en Campanie sur les pentes du Vésuve. Le sol volcanique permet de maintenir son acidité malgré le climat très chaud. C'est ma découverte récente. Il fait des vins exaltants pour leur grande fraîcheur, leur minéralité, leur intensité, leurs arômes originaux de fleurs blanches et de fruits blancs. Idéal sur les crustacés, les poissons à chair blanche.

✓ **Grüner Veltliner**

Il est implanté en Autriche, et particulièrement sur la rive gauche du Danube. Les vins qui en sont issus sont secs, riches, amples, dotés de notes de poivre blanc et d'arômes mellifères. Ils s'accordent très bien avec les viandes blanches et les gibiers.

✓ **Petite arvine**

Ce cépage suisse donne naissance à des vins structurés aux notes salines, ou exotiques quand il est cueilli à maturité. Sec, il accompagne les poissons de rivière. En version liquoreux, il est délicieux avec des soufflés aux fruits exotiques, de la glace au safran ou un risotto à la truffe blanche.

✓ **Petit manseng**

C'est le cépage du jurançon, un vin du Sud-Ouest de type doux mais toujours vif, dont le vignoble s'étend sur les contreforts des Pyrénées. Il convient très bien au passerillage grâce au vent d'autan, ce vent sec et chaud qui souffle dans la région et concentre les arômes en séchant les grains. Avec ses notes d'ananas confit, de vanille, de truffe blanche, il se marie aux desserts à

l'ananas ou à la pomme et si en plus ils sont accompagnés d'une boule de glace à la truffe blanche, c'est tout simplement sublime !

✓ **Roussane**

J'aime ses arômes amples, ses notes d'ananas confit et d'abricot. Allié à la Marsanne, il donne les très grands vins blancs de la vallée du Rhône septentrionale que sont les Hermitage. Ces vins peuvent vieillir dix à vingt ans et se minéralisent avec le temps. On retrouve ce cépage en Savoie, sous le nom de bergeron.

✓ **Vermentino**

Cépage d'origine italienne, implanté également en Corse (ou il se nomme vermentinu ou malvoisie) et en Provence où il s'appelle aussi rolle. J'aime ses superbes arômes floraux et mellifères avec une pointe minérale. Parce qu'il garde son acidité, il donne des vins raffinés qui font merveille avec les poissons de roche de la Méditerranée et les risottos aux champignons.

✓ **Viognier**

Cépage séduisant pour sa richesse aromatique. Son terroir de prédilection est le nord de la vallée du Rhône : les sols acides de Condrieu et de Château-Grillet. Ses notes d'abricot sec, de violette et de réglisse lui donnent une grande sensualité. Superbe à l'apéritif, il fonctionne aussi très bien avec des plats aux arômes orientaux, sur des poissons de rivière et sur le foie gras.

Présentons maintenant les principaux cépages rouges. Ils se distinguent pour l'essentiel par leur concentration en tanins, leur combinaison d'arômes et de saveurs et le taux d'alcool qu'ils peuvent fournir au vin.

Les cépages que nous décrivons ici servent aussi bien à des vins de cépage qu'à des vins de terroir (qui ne mentionnent pas nécessairement le cépage). Reportez-vous au chapitre 5 pour un tableau donnant les noms des cépages cultivés dans les terroirs les plus réputés.



Cabernet-Sauvignon

Non seulement le Cabernet-Sauvignon est un cépage noble, mais il s'adapte merveilleusement à de nombreuses régions pourvu que le climat ne soit pas trop frais. Il tient sa réputation des grands vins du Médoc (fréquemment issus d'un assemblage avec du Merlot et du Cabernet-Franc en proportions variables : voir le chapitre 12). De nos jours, la Californie est une autre région produisant beaucoup de Cabernet-Sauvignon, sans compter les vignobles du sud de la France, de l'Italie, de l'Australie, d'Afrique du Sud, du Chili, etc.

Le Cabernet-Sauvignon produit des vins forts en tanins et moyennement à bien corsés. Ses arômes sont généralement ceux du cassis. Le cépage offre également des nuances végétales lorsque le climat ou la latitude ne permettent pas de vendanger le raisin à pleine maturité.

Comme le Chardonnay, le Cabernet-Sauvignon a une telle réputation que son nom suffit à le vendre. En conséquence, le Cabernet-Sauvignon existe dans toutes les gammes de prix et de qualité. Les versions d'entrée de gamme sont en général

douces, contredisant ainsi le caractère tannique du cépage, et offrent de vagues arômes de fruits (pas spécialement du cassis), avec au mieux un corps moyen. En revanche, les meilleurs vins sont riches et fermes avec une grande profondeur et toutes les saveurs caractéristiques du Cabernet. Un Cabernet-Sauvignon sérieux peut vieillir quinze ans ou plus. Du fait de son côté très tannique (et suite aux expériences d'assemblage réalisées dans le Bordelais), le Cabernet-Sauvignon est souvent assemblé avec d'autres cépages moins tanniques, fréquemment le Merlot. En Australie, une pratique peu habituelle consiste à assembler Cabernet-Sauvignon et Syrah (voir aussi chapitre 15).



Merlot

Les vins issus du cépage Merlot se caractérisent par une couleur profonde, beaucoup de corps et d'alcool mais un faible taux de tanins. Les arômes et les saveurs sont ceux de la prune ou parfois du chocolat.

C'est le Merlot et non le Cabernet-Sauvignon qui est actuellement le cépage le plus répandu dans le Bordelais, mais cette domination est assez récente. Les bordeaux légendaires du XIXe siècle étaient des assemblages à dominante Cabernet. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que les bordeaux de la rive droite (l'est de la région), basés principalement sur le Merlot, ont pris le pas (vous trouverez tous les détails sur le bordeaux dans le chapitre 12). Le Merlot est le cépage du célèbre Pétrus en Pomerol.

Le Merlot est d'une approche plus aisée que le Cabernet-Sauvignon parce qu'il est moins fort en tanins. (Certains producteurs considèrent le Merlot comme non satisfaisant à lui tout seul et l'assemblent avec du Cabernet-Sauvignon, du



Cabernet-Franc et d'autres.)

Le Merlot est également cultivé à grande échelle dans le nord-est de l'Italie, dans l'État de Washington, en Californie, à Long Island, et de plus en plus au Chili.

Nebbiolo

Nebbiolo est un noble qui ne fait aucun effort pour s'adapter ! En dehors de quelques sites clairssemés du nord-ouest de l'Italie, notamment la région du Piémont, le Nebbiolo ne sait produire aucun vin remarquable. Pourtant l'extraordinaire qualité du Barolo et du Barbaresco, deux vins du Piémont, montrent quelle grandeur on peut atteindre dans les conditions idéales.

Le cépage Nebbiolo est fort en tanins et en acide, dont il peut résulter un vin âpre. Il offre heureusement assez d'alcool pour adoucir les choses. Sa couleur est sombre lorsque le vin est jeune, mais des nuances orangées se font jour au bout de quelques années. Ses arômes sont fruités (fraise, confiture), terreux et boisés (goudron, truffe) et même herbeux (menthe, eucalyptus).

Les versions légères du Nebbiolo telles que le Nebbiolo d'Alba, le Roero ou le Nebbiolo delle Langhe doivent être bues jeunes, alors que les grands (Barolo et Barbaresco) méritent au moins six ans de garde.

Pinot Noir

Feu André Tchelitscheff, producteur de certains grands Cabernet de Californie, nous confia un jour

que s'il pouvait tout reprendre de zéro, il choisirait le Pinot Noir à la place du Cabernet-Sauvignon. Il n'est sans doute pas seul dans ce cas. Alors que le Cabernet est un vin qu'un producteur se doit de produire, bon, robuste, fiable, ne donnant pas trop de difficultés et offrant des qualités superbes, le Pinot Noir est délicat, troublant, énigmatique et stimulant. Un grand Pinot Noir peut être à l'origine d'un des meilleurs vins du monde, telle la Romanée Conti.

Les prototypes des vins issus du Pinot Noir sont les bourgognes rouges provenant de petits vignobles qui sont autant d'écrits renfermant des trésors constitués de 100 % de Pinot Noir. On trouve du bon Pinot Noir dans l'Oregon et en Californie. La production reste assez limitée car ce cépage est très délicat au niveau de la qualité du sol et du climat.

La couleur du Pinot Noir est paradoxalement plus pâle que celle du Cabernet ou du Merlot. Le taux d'alcool est assez fort, l'acidité est moyenne à forte, et les tanins sont moyens à faibles (le vieillissement en fût de chêne peut développer ses tanins). Les saveurs et les arômes peuvent être très fruités, une sorte de mélange de baies rouges, ou bien terreux et boisés, en fonction des conditions de culture et de vinification.

Sangiovese

Ce cépage italien a fait ses preuves en Toscane, et notamment dans les districts de Brunello di Montalcino et Chianti (et sa popularité ne cesse de croître aux États-Unis).

Le Sangiovese produit des vins d'une acidité moyenne à forte et d'un taux moyen de tanins ; le corps peut être léger à fort en fonction du lieu exact de culture et des modalités de vinification. Les arômes et saveurs sont fruités, notamment de

cerise avec des nuances florales de violette, le tout s'agrémentant parfois d'un soupçon de noisette.

Syrah/Shiraz

C'est dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône que le cépage Syrah donne le meilleur de lui-même. Les Côtes du Rhône tels que l'Hermitage et la Côte Rôtie ont servi de modèles pour des vins d'Italie, d'Australie, de Californie et d'Afrique du Sud issus de ce cépage.

Le Syrah produit des vins sombres et très charpentés, forts en tanin et offrant des arômes et des saveurs de viande fumée, de poivre grillé, de goudron ou même de caoutchouc brûlé (difficile à croire mais vrai). En Australie, ce cépage, nommé *Shiraz*, permet de produire une large gamme de vins : des vins doux à corps moyen et aux saveurs de fraise qui offrent un profil diamétralement opposé au majestueux Syrah des Côtes du Rhône (voir la section concernant l'Australie chapitre 15, pour d'autres détails au sujet du Shiraz).

Le Syrah ne requiert pas d'assemblage avec un autre cépage pour compléter ses saveurs, mais il peut être uni avec des cépages traditionnels du sud de la France (Grenache, Cinsault, Mourvèdre).

Zinfandel

Le *White Zinfandel* (un vin rosé !) est tellement populaire aux États-Unis, bien plus en tout cas que le Zinfandel rouge, que ses amateurs peuvent en arriver à croire que le cépage Zinfandel n'est pas un cépage rouge. C'est pourtant le cas.



Le Zinfandel est un des plus vieux cépages de Californie, ce qui lui donne un certain prestige. De plus son histoire comporte bien des mystères : bien que le Zinfandel soit de manière certaine de l'espèce *vinifera* et non d'une espèce indigène du continent américain, les spécialistes ne sont pas certains de ses origines exactes. La théorie en vigueur prétend que le Zinfandel provient de Dalmatie, région de l'ancienne Yougoslavie.

Les grands amateurs du Zinfandel rouge l'appellent familièrement *Zin*. Il produit des vins riches et très colorés qui offrent un fort taux d'alcool et un taux de tanin moyen à élevé. Ses arômes et saveurs peuvent être ceux de la mûre et de la framboise, avec une note épicée et des saveurs de confiture. Certains *Zin* doivent être consommés jeunes alors que d'autres sont conçus pour durer (le prix est une bonne indication de la durée de garde).

Autres cépages rouges

Le tableau suivant présente quelques autres cépages rouges que vous pouvez rencontrer tant comme vins de cépage que comme vins de terroir.

Tableau 4.2 : Autres cépages rouges et leurs caractéristiques

<i>Cépages</i>	<i>Caractéristiques</i>
<i>Aglianico</i>	Très peu connu hors de l'Italie, où il permet de produire le Taurasi et d'autres vins rouges puissants et vieillissant bien.
<i>Gamay</i>	Cépage roi dans le Beaujolais, il donne des vins avec beaucoup d'arômes primaires, une couleur profonde et

peu de tanins, sans aucun rapport avec les cépages Gamay et Napa Gamay de Californie.



9 cépages rouges à découvrir ou redécouvrir

✓ **Barbera**

Originaire du Piémont, la barbera est le cépage rouge le plus planté en Italie. Il donne des vins légers, fruités et délicats, bien pourvus en acidité, pourvus de tanins discrets.

✓ **Cabernet franc**

Ce cépage est très présent dans la vallée de la Loire mais aussi sur la rive droite de Bordeaux. Il est même le principal cépage de vins célèbrissimes comme le Château Cheval Blanc et le Château Ausone. Il donne aux vins une structure tannique élégante et une belle puissance aromatique avec un fruité très présent. Bien vinifié, il fait des vins digestes, raffinés, biens tendus avec une très bonne capacité de vieillissement. Lorsqu'il est assemblé avec le merlot, il apporte au vin une incontestable finesse. On le retrouve au Chili, en Californie et en Espagne. En France, c'est le cépage roi des appellations Chinon, Bourgueil et Saumur-Champigny.

✓ **Corvina veronese**

Il supporte très bien le passerillage. C'est le cépage de base de l'amarone en Vénétie. Il donne un grand vin rouge aux arômes puissants et épicés qui a la particularité d'être doux sans être muté. Magnifique sur un civet de lièvre ou un risotto aux truffes noires.

✓ **Grenache**

Ce cépage d'origine ibérique est très implanté dans le Languedoc-Roussillon et dans la vallée du Rhône. Châteauneuf-du-Pape est sa terre d'élection. Il y donne des vins spirituels et soyeux, riches et puissants, d'une finesse remarquable, avec une très grande capacité de vieillissement. Avec des rendements très maîtrisés, il donne le meilleur de lui-même. S'ils sont excessifs, il donne des vins alcooleux. Découvrez-le aussi dans d'autres vins des Côtes du Rhône comme les gigondas, vaqueyras, beaumes de Venise et rasteau ou encore dans les vins du Priorat en Espagne.

✓ **Malbec**

Aussi appelé cot ou auxerrois, c'est le cépage des vins de Cahors. Il est aussi très implanté en Argentine. Il donne des vins puissants, concentrés, avec de beaux arômes de fruits et de violette, qui peuvent être d'une grande subtilité lorsque les raisins ont été récoltés à bonne maturité.

✓ **Mourvèdre**

On dit que le mourvèdre doit voir la mer pour bien mûrir. S'il est présent dans les côtes-du-rhône méridionales et notamment les châteauneuf-du-Pape, c'est surtout le cépage dominant des vins rouges de Bandol. Il donne des vins épicés et fruités dotés d'une capacité de vieillissement remarquable.

✓ **Nerello Mascalese**

Il a des similitudes avec le cabernet franc. On le trouve sur les flancs de l'Etna en Sicile. C'est un cépage subtil, délicat et aérien.

✓ **Nero d'Avola**

Ce cépage de Sicile fait des vins puissants, structurés, charpentés, pulpeux en fruits, riches, séveux avec des notes d'amandes amères.

✓ **Tempranillo**

C'est le grand cépage espagnol de référence pour les rouges. Avec le temps, les vins prennent des arômes de kirsch. Les plus célèbres vins espagnols comme les vins de Vega Sicilia Unico et le Pingus en sont issus. Il accompagne des plats forts en goût. Avec un gigot de 7 heures, l'accord est superbe.

Chapitre 5

Noms de cépages ou noms de terroirs ?

Dans ce chapitre :

- ▶ L'information cachée derrière le nom des vins
- ▶ Le mythe des vins de cépage
- ▶ Le culte secret du terroir
- ▶ Les vins de marque et génériques et les noms de propriétaires

En France, les vins étaient regroupés en quatre catégories. La classification est désormais harmonisée avec celle élaborée par la Commission européenne et qui s'appliquent à tous les vins produits dans l'Union européenne.

Les quatre catégories françaises étaient :

- ✓ vin de table
- ✓ vin de pays
- ✓ vin délimité de qualité supérieure (VDQS)
- ✓ vin d'appellation d'origine contrôlée (AOC)

Les vins AOC représentent le niveau de qualité le plus élevé. Il en existe plus de 400. À chaque AOC correspond un cahier des charges qui délimite très précisément la zone de production, les cépages autorisés, les rendements maximaux voire des règles de vinification. Ces vins sont devenus des

appellations d'origine protégée (AOP), l'équivalent européen de l'AOC (voir Chapitre 12).

Les vins de pays sont devenus des indications géographiques protégées (IGP) tandis que les VDQS se reclassent en général en AOP.

La catégorie « vin de table » est en théorie la plus modeste, mais il se peut que certains vins de table soient des grands vins. C'est le cas pour certains producteurs audacieux désireux d'utiliser d'autres cépages que ceux prévus par l'AOC ou dont les vins sont jugés trop atypiques par rapport aux normes de l'appellation. Il arrive ainsi que des vins de table soient plus chers que des vins AOC. C'est le cas des vins du Domaine de Trévallon à Saint-Étienne-du-Grès dans la vallée des Baux : ils contiennent du cabernet sauvignon alors que l'appellation Vallée-des-Baux impose les cépages syrah, grenache et mourvèdre. Être des vins de table ne les empêche pas d'être convoités par les amateurs du monde entier.

L'identification des vins

Toutes sortes de mentions peuvent apparaître sur les étiquettes des bouteilles de vin, et notamment :

- ✓ le nom du *cépage* dont le vin est tiré ;
- ✓ un nom de marque, qui est souvent le nom de la société ou du négociant éleveur qui a produit le vin (le *producteur*) ;
- ✓ parfois un nom de baptême dont le vin a été affublé (un *nom de propriétaire*) ;
- ✓ le nom du ou des *lieux géographiques* dans lesquels le vin a mûri (parfois le nom de la région, suivi du nom du vignoble).

Vient ensuite le *millésime* (l'année des vendanges), qui est intimement lié à l'identité du vin, et enfin une mention éventuelle du style « réserve » qui possède dans certains cas une signification légale

mais n'a aucune valeur dans d'autres. Maintenant que nous sommes entrés dans l'ère de l'information, plus un producteur est fier de ses produits, plus il vous donne d'informations sur l'étiquette de ses vins. Un producteur sérieux veut vous faire savoir qu'il n'a rien à cacher. Soyez vigilant face à une étiquette qui reste très discrète sur le contenu de la bouteille. Il est possible que le producteur essaie de vous induire en erreur.



Les connaisseurs apprécient ce flot d'informations sur les étiquettes, car ils savent comment les exploiter. Mais pour ceux qui font leurs premiers pas dans le monde du vin, il y a de quoi se perdre au milieu de tant d'informations. Pour reprendre cette image, tout en reconnaissant que le nom Jennifer ne suffit pas à identifier chacune des jeunes filles de la classe, il n'est pas nécessaire de tomber dans l'excès iriverse : Jennifer Smith, « Jenny », fille de type caucasien, issue de l'union de Don et de Louise Smith, New York City, Upper West Side, 1980, etc.

Il n'est vraiment pas utile d'être aussi précis pour désigner une personne se prénommant Jennifer. Pourtant, dans le cas des bouteilles de vin, la réponse est définitivement affirmative : le mieux est l'information la plus complète.

Les deux modes de dénomination

Les vins que vous pouvez rencontrer chez votre caviste ou sur la carte des vins des restaurants se réfèrent à l'un des deux modes de détermination suivants : soit le nom est tiré du *cépage principal* servant à faire ce vin, soit il est tiré du *lieu de vendange*. En associant cette information au nom du producteur ou de l'éleveur, nous disposons d'une identification permettant de parler des vins.

Par exemple, le Cabernet-Sauvignon Robert Mondavi Winery est un vin produit par les chais Robert Mondavi dont le nom est tiré du cépage Cabernet-Sauvignon. (Rappelons qu'un cépage est une variété de raisin.) Le Chianti Ruffino Classico est issu des chais italiens Ruffino et son nom indique qu'il vient de la région de Chianti Classico.

Vous distinguerez vite certains cépages (voir chapitre 4) et certains lieux d'origine, mais ne pas y parvenir immédiatement n'est pas une catastrophe. Toutes ces informations sont données dans les chapitres 12 à 17.

Bonjour, je m'appelle Chardonnay

Un vin de cépage (*varietal wine*) est un vin dont le nom est déduit du cépage principal ou du seul cépage à partir duquel il est produit.

Des conditions sont à remplir pour qu'un vin puisse porter le nom d'un cépage. Dans chaque pays (et, aux États-Unis, dans chaque État), des lois spécifiques définissent le pourcentage minimal du cépage qui peut transmettre son nom au vin. Le but est de donner au nom du vin une garantie d'authenticité.

Dans les pays de l'Union européenne, le pourcentage du cépage principal doit être au minimum de 85 %. En Californie, il est de 75 % (en conséquence, un Chardonnay californien peut contenir jusqu'à 25 % d'autres cépages). Dans l'Oregon, le pourcentage minimal est de 90 % (sauf pour le Cabernet, pour lequel le pourcentage est de 75 %). Dans l'État de Washington, le pourcentage est de 75 % et en Australie de 85 %.



Pourquoi donner le nom du cépage à un vin ?

Le raisin est le matériau de base du vin. En dehors de ce qu'il absorbe lorsqu'il séjourne dans un fût de chêne (des arômes, des saveurs et du tanin) et de certains procédés de vinification (voir au chapitre 3), le vin provient essentiellement du jus de raisin. Il semble donc logique de déduire le nom du vin du raisin dont il est fait.

Cette coutume récente convient d'ailleurs aux consommateurs modernes qui aiment disposer de la liste des ingrédients des produits. Quel type d'huile est utilisé dans cette vinaigrette préparée ? Combien de matières grasses contient cette soupe ? Y a-t-il des nitrates dans ce jambon ? Quels sont les ingrédients de ce vin ? Les faits, rien que les faits.

De manière moins consciente, les noms de cépages permettent de mettre en place une certaine démocratie. Le Chardonnay est du Chardonnay et cela donne a priori autant de chances au Chardonnay d'un pays qu'à celui d'un autre. Dans le monde très hiérarchisé du vin, dans lequel certaines régions ont plus de prestige que d'autres grâce à leur longue histoire, les vins de cépages se présentent comme égalitaires (comme dans une société sans classe, mais non au sens où le vin n'aurait pas de classe).

Les vins de cépage ne sont pas une invention américaine, mais on pourrait le croire dans la mesure où ils sont extrêmement répandus aux États-Unis et qu'ils s'y vendent très bien. La grande majorité des vins de Californie, de New York, de Washington et de l'Oregon utilisent des noms de cépages. De même les nouvelles régions viticoles que sont l'Australie, l'Amérique du Sud et l'Afrique du Sud utilisent le nom du cépage principal. On voit même apparaître certains vins des régions viticoles historiques telles que la France qui utilisent ce mode d'appellation, notamment pour des vins destinés à être exportés aux États-Unis.

Les amateurs de vin (mais pas les grands connaisseurs) considèrent généralement qu'un vin

de cépage doit être normalement meilleur qu'un vin sans nom de cépage. Nous pouvons comprendre l'origine de cet a priori, mais nous pensons qu'il est totalement injustifié. Le fait qu'un vin porte le nom d'un cépage ne donne aucune garantie de qualité.

Comment les États-Unis en sont arrivés là

Pendant plusieurs décennies après l'abolition de la prohibition en 1933, les vins produits aux États-Unis utilisaient les noms de certains vins européens tels que *Chianti*, *Bourgogne*, *Champagne* et *Chablis* (il en existe encore, mais leur nombre décroît rapidement). Ces vins n'avaient pas nécessairement une ressemblance quelconque avec les véritables Chianti, bourgognes, champagnes ou Chablis, mais de tels noms permettaient de les repérer aisément dans les rayonnages. Les appellations n'étaient soumises à aucun contrôle gouvernemental. N'importe qui pouvait utiliser n'importe quel nom pour le vin qu'il produisait. De nos jours, nous appelons ces vins des *vins génériques* (voir en fin de chapitre).

Une rumeur circule selon laquelle certains producteurs n'hésitent pas à utiliser le même vin pour le mettre en bouteilles sous des noms différents. Un client pouvait donc acheter du « Chianti » ou du « Bourgogne » américains selon ses goûts alors qu'il s'agissait du même vin dans la bouteille ! Nous étions trop jeunes à cette époque pour en avoir une expérience personnelle, mais nous ne serions pas du tout surpris de la véracité de cette rumeur. Une telle chose en Europe déclencherait un scandale général.

Il y a plusieurs décennies que les viculteurs de Californie ont commencé à donner à leurs vins des noms de cépages et les amateurs avertis se sont alors sentis plus à l'aise avec les vins. Pourtant, à cette époque, si la loi exigeait une proportion de cépage principal qui ne dépassait pas 51 %, elle posait un repère aux consommateurs qui n'avaient ainsi pas l'impression de boire le produit d'une

simple marque commerciale.

Les chais qui ont les premiers utilisé des noms de cépages étaient les plus innovateurs, ce qui signifie généralement qu'ils étaient producteurs des meilleurs vins. Aussi, les vins de cépage étaient-ils meilleurs, plus authentiques et plus intéressants que les vins génériques.

De nos jours, les vins de cépage sont très répandus aux États-Unis. Un vin de cépage que vous y achèteriez actuellement n'est plus nécessairement de grande qualité : vous êtes assuré d'acheter un vin produit par quelqu'un qui est conscient du pouvoir d'attraction commerciale du nom du cépage, et vous vous trouveriez dans la même situation que voici quelques décennies, c'est-à-dire sans savoir exactement ce que vous allez boire.



Bonjour, mon nom est Bordeaux !

À la différence des vins des *nouvelles régions viticoles* telles que les États-Unis, presque tous les vins européens tirent leur nom de la région ou de la localité (ou même de la parcelle de vignoble) où a poussé la vigne dont ils sont issus sans attacher grande importance (sur l'étiquette, s'entend !) au nom des cépages qui y sont plantés. En effet, la plupart des vins européens proviennent des mêmes cépages que les vins américains (Chardonnay, Cabernet-Sauvignon, Sauvignon Blanc, etc.), mais cela n'est presque jamais indiqué sur l'étiquette. L'étiquette mentionne par exemple *Bourgogne*, *Bordeaux*, *Sancerre* et autres : le lieu où le raisin a mûri.



Serait-ce une volonté délibérée de rendre le monde

du vin inaccessible à des amoureux ne connaissant que la langue anglaise, n'ayant jamais visité l'Europe et ayant séché plusieurs cours de géographie lorsqu'ils étaient étudiants ?

Les mariages des cépages et des régions les plus connus en Europe

Nom du vin ou de la région	Pays	Cépages
Alsace	France	Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris et noir
Bardolino	Italie	Corvina, Molinara, Rondinella*
Beaujolais (rouge)	France	Gamay
Bordeaux rouge	France	Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc et autres*
Bordeaux sec (blanc)	France	Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle*
Bourgogne rouge	France	Pinot Noir
Bourgogne blanc	France	Chardonnay
Chablis	France	Chardonnay
Champagne	France	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot

Châteauneuf-du-Pape	France	Meunier* Grenache, Mourvèdre, Syrah et autres*
Chianti	Italie	Sangiovese (80 % minimum)
Côtes du Rhône méridionnaux	France	Grenache, Mourvèdre, Carignan et autres*
Côtes du Rhône septentrionnaux	France	Syrah
Porto	Portugal	Touriga Nacional, Tinta Barroca, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão et autres*
Pouilly-Fuissé	France	Chardonnay
Rhin (Rheingau, Rheinhessen)	Allemagne	Riesling et autres (indiqué sur l'étiquette)
Rioja rouge	Espagne	Tempranillo, Grenache et autres*
Sancerre	France	Sauvignon Blanc
Sauternes	France	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle*
Sherry (Xérès)	Espagne	Palomino
Soave	Italie	Garganega et autres*

Valpolicella Italie

Corvina,
Molinara,
Rondinella*

** Indique
que le vin
est
assemblé à
partir de
plusieurs
cépages.*

Au contraire ! Le système européen des appellations est en fait conçu pour fournir davantage d'informations sur les vins et une meilleure compréhension de leurs compositions. Mais pour en tirer le meilleur profit, vous devez apprendre à découvrir les différentes régions viticoles d'Europe (voir chapitres 12 à 16 pour toutes ces informations).

Et comment les pays d'Europe en sont arrivés là

Si le raisin est le matériau de base du vin, il faut bien qu'il pousse en de très nombreux endroits. Le même raisin va s'exprimer différemment selon le type de sol, la quantité d'ensoleillement, de pluie, la pente du terrain et bien d'autres paramètres spécifiques à chaque lieu. Et si le raisin est différent, le vin est différent. Un vin peut donc être considéré comme l'expression du lieu dans lequel a poussé le raisin.

Dire que le vin est différent suivant le lieu où il est né signifie deux choses. Tout d'abord, le même cépage, par exemple le Chardonnay, mûrit différemment selon le lieu, mieux dans un lieu que dans un autre, et un raisin plus mûr donne un vin plus alcoolisé et plus intense en saveurs de fruits mûrs, ou bien les grappes et les grains peuvent contenir des saveurs subtiles, notamment minérales, liées au sol dans lequel la vigne est

plantée. D'une manière ou d'une autre, le lieu d'origine affecte toujours les caractéristiques du raisin.



Ensuite, à chaque lieu peuvent correspondre des cépages différents. Alors que les lois du commerce vous dictent en théorie que vous avez tout intérêt à planter du Chardonnay dans telle région, parce que c'est le vin qui sera le plus facile à vendre, ce même Chardonnay ne sera pas le cépage le plus approprié à une parcelle de terre considérée avec tous ses attributs (son climat et son sol, au passé, au présent et au futur). Il conviendra donc d'y planter un autre cépage qui produira un autre vin.

En Europe, les vignerons et les producteurs héritent de plusieurs siècles d'expérience dans la recherche des cépages qui conviennent le mieux à chaque terrain. Ont donc été définies de manière systématique et officielle les relations entre chaque lieu et des cépages puis mentionnées dans les textes des appellations contrôlées. Ainsi, le nom d'un lieu dédié à la viticulture et à la production de vin en Europe suffit à déterminer le ou les cépages qui permettent de produire du vin à cet endroit. L'étiquette sur les bouteilles ne mentionne généralement pas le ou les cépages. Ce qui pose à nouveau la question : est-ce une volonté de rendre le vin incompréhensible aux extra-Européens ?

Histoires de terroirs

Terroir est un mot profondément ancré dans le langage français. Il est d'ailleurs difficile d'en trouver des traductions fidèles, par exemple en anglais, et c'est pourquoi on utilise le terme français partout dans le monde. Ce n'est pas un signe de snobisme, mais juste un désir d'efficacité.

La définition du terroir n'est pas figée. Pour l'essentiel, on associe à ce concept une surface

géographique, qui sera plus ou moins vaste selon les besoins. Le mot est dérivé du mot terre, dans le sens d'une petite portion de la surface de notre planète.

Mais le mot *terroir* sert à définir quelque chose de bien plus riche que le simple objet d'étude du géomètre. Le terroir est la combinaison unique de tous les facteurs naturels donnés : la nature du sol et du sous-sol, le climat (soleil, pluie, vent, etc.), la pente du terrain et son altitude, la somme de ces paramètres caractérisant un lieu particulier. Il y a de grandes chances qu'il n'existe pas deux vignobles sur toute la planète pour lesquels tous les paramètres soient identiques. Nous pouvons donc considérer le terroir comme la combinaison unique des facteurs naturels de l'environnement d'un vignoble. Le terroir est le principe fondamental qui régit le concept européen consistant à donner au vin le nom de l'endroit où le raisin a mûri. Le nom du terroir indique indirectement les cépages qui ont été utilisés pour ce vin (car les cépages sont définis pour chaque lieu par la loi) et, c'est ce qui est essentiel, chaque terroir influence le caractère des raisins de manière unique. Le nom le plus approprié qu'un vin puisse donc porter est le nom de l'endroit où les raisins ont été cultivés, et pas seulement le nom de ces raisins.



Ce n'est visiblement pas un désir d'obscurantisme ; c'est une manière toute différente de voir les choses que celle qui consiste à nommer les vins selon les cépages.

Des terroirs à tiroirs

En voyageant à l'étranger, on constate aisément que la perception de l'espace et de la distance varie selon le pays. Si quelqu'un nous indique le chemin d'un restaurant en répondant : « Vous y êtes

presque, c'est tout droit », il est permis de supposer qu'il est situé trois rues plus loin, alors qu'il peut bien se trouver à plusieurs kilomètres.

La surface couverte par un lieu d'appellation pour un vin européen est très variable. Certains lieux correspondent réellement à une parcelle de cadastre de quelques centaines de mètres carrés alors que d'autres correspondent à des régions entières. Les mots utilisés pour décrire les terroirs permettent de deviner l'échelle à considérer. Voici les différents noms de lieux en ordre décroissant de taille, autrement dit en ordre de précision croissant :

Pays ; Région ; District ; Sous-district ; Commune ; Vignoble ou parcelle.

Des noms de terroirs pour les vins des nouvelles régions viticoles ?

La France a sans doute inventé le principe consistant à nommer les vins d'après les terroirs, mais ni elle ni l'Union européenne n'ont le monopole de cette pratique. Des vins produits ailleurs qu'en Europe peuvent également tirer leur nom de leur origine, en général en indiquant un nom géographique quelque part sur l'étiquette (ce qui se nomme une *appellation d'origine* dans le langage du vin). L'utilisation de la notion d'appellation d'origine dans les nouvelles régions viticoles comporte quelques particularités.



Des noms de cépages

pour les vins européens

Alors que, parmi les vins européens, la plupart portent un nom qui dérive de leur lieu de naissance, d'autres indiquent un nom de cépage.

Par exemple, en Italie, certaines appellations d'origine comportent par tradition le nom du cépage : le nom *Trentino* (le lieu) *Pinot Grigio* (le cépage) est un exemple. Le nom d'un vin peut être également la combinaison d'un lieu et d'un cépage comme dans Barbera d'Alba, un cépage Barbera cultivé à Alba.

En France même, certains producteurs ajoutent délibérément le nom du cépage sur l'étiquette, ce qui n'en fait pas pour autant un vin d'appellation contrôlée.

Les vins allemands indiquent souvent le nom du cépage en complément du nom du lieu d'origine.

Même le nom du cépage est indiqué pour un vin européen, la partie essentielle du nom du vin pour ceux qui le produisent reste le lieu d'origine.

Tout d'abord, vous devez lire attentivement l'étiquette d'un vin en provenance d'une des nouvelles régions viticoles pour en trouver l'origine (américaine, australienne, chilienne ou sud-africaine, par exemple). C'est le nom du cépage qui prévaut.

Il faut également savoir que les noms des lieux correspondent à quelque chose de bien plus précis en Europe que dans l'ensemble des nouvelles régions viticoles. Si l'étiquette d'un vin américain indique qu'il provient de Napa Valley, ce nom évoquera pour vous quelque chose si vous avez effectivement visité cette vallée, que vous avez

apprécié ses restaurants et que vous rêvez de passer le restant de vos jours dans l'une de ces merveilleuses maisons en haut d'une colline du côté de Silverado Trail. Mais, au niveau légal, l'indication *Napa Valley* signifie seulement qu'au moins 85 % des raisins proviennent d'une zone définie comme la zone viticole de Napa Valley. Ce nom ne définit nullement le type de vin qui peut y être produit ni les cépages qui y sont cultivés, alors que c'est le cas pour un nom européen. (Soyons heureux que le nom du cépage soit écrit en gros sur l'étiquette.)

Une appellation d'origine comme *Californie* ne vous dit pratiquement rien de la provenance du vin. La Californie est un État gigantesque et les raisins peuvent venir de régions par trop différentes sans sortir des limites de cet État. Il en va de même pour tous les vins australiens ; par exemple ceux qui se nomment *South Eastern Australia* (sud-est de l'Australie), ce qui correspond à une zone à peine moins étendue que la France et l'Espagne *réunies*.



Autres méthodes de dénomination

Vous pouvez rencontrer de temps à autre un vin dont le nom ne découle ni du cépage principal, ni du lieu d'origine. Ces vins se classent en deux catégories : les *vins de marque* et les *vins génériques*.

Vins de marque

De nombreux vins comportent un nom de marque, même certains de ceux dont le nom dépend du cépage, comme *Délices* (nom de marque) *Sauvignon* (cépage), et ceux dont le nom découle du lieu d'origine, comme *Bolla* (marque) *Soave* (lieu) ou encore les vins ayant une indication d'origine comme *Colombelle* (nom de marque), IGP *Côtes de Gascogne* (appellation). Le nom de marque

peut correspondre tout simplement au nom de la société qui produit le vin. Il peut s'appliquer à toute une gamme de vins.

Le négociant très connu Louis Jadot commercialise sous son nom du beaujolais, du Pouilly-Fuissé, du Mâcon-Villages et bien d'autres vins. De même Fetzer en Californie commercialise du Zinfandel, du Cabernet-Sauvignon, du Chardonnay et bien d'autres.



Certains vins n'ont pourtant qu'un nom de marque. Nous avons ainsi rencontré une bouteille qui indiquait le nom *Salamandre* et la mention *Vin de table français*, sans autre information.

Les vins qui ne comportent qu'un nom de marque, sans nom de cépage ni de lieu (en dehors du pays d'origine), correspondent normalement aux vins les moins chers, qui sont très ordinaires. Dans le cas des vins européens de ce genre, ils ne peuvent porter la mention de l'année (le *millésime*) car les lois de l'Union européenne interdisent à ces vins le privilège de porter un millésime.



Les vins de garage

Au début des années 1990 est apparue l'expression de « vins de garage » pour nommer des vins se plaçant en dehors des classements officiels. Jean-Luc Thunevin, dans le Bordelais, a initié la tendance en produisant dans un garage de Saint-Émilion, à partir d'une petite parcelle, une cuvée haut de gamme : travail poussé dans les vignes, rendements maîtrisés, vendanges à

la main et à maturité, tri consciencieux... Produites en très petites quantités, ces cuvées deviennent vite convoitées par les amateurs et atteignent des prix élevés. Les vins de garage ont largement contribué à la fortune et réputation de leurs producteurs. L'Italie a connu un phénomène comparable avec les super-toscans (voir chapitre 13).

Certains vins peuvent être regroupés sous le nom de vins d'auteurs. Ces bouteilles ne répondent pas forcément à des critères d'appellation (par exemple, choix d'un cépage non conforme au cahier des charges de la région) et se classent donc en « vin de France » même s'ils sont réalisés avec des techniques très qualitatives et affichent un look peu conventionnel dans leurs étiquettes et leur nom de cuvée (nous avons déjà bu un vin s'appelant « tu vin plus aux soirées »). Leurs prix sont en général abordables !



Vins génériques

Nous avons dit qu'un vin générique était un vin qui utilisait le nom d'un autre pour profiter de sa notoriété. Cette pratique est suffisamment ancienne dans les nouvelles régions viticoles pour que la signification d'origine en soit oubliée même par les instances gouvernementales (c'est exactement ce dont se méfient des marques telles que Kleenex, Mobylette et Scotch).

Tous les noms tels que *Bourgogne*, *Chianti*, *Chablis*, *Champagne*, *Vin du Rhin*, *Xérès*, *Porto* et *Sauternes* ne doivent normalement s'appliquer qu'à des vins qui sont réalisés selon les règles et dans les lieux correspondants. Mais ces noms ont été usurpés par de très gros producteurs de vin. Aussi bien aux États-Unis qu'au Canada, les instances gouvernementales ont fini par abandonner les

usurpateurs en les reléguant comme *vins génériques*, non issus d'une région déterminée.

Rappelons que, lorsque vous achetez un vin générique, vous n'avez aucune idée de ce que vous achetez, sauf qu'il s'agit d'un morceau d'histoire commerciale - ni de ce que vous allez boire.

Deuxième partie

Rencontres du troisième cep



Dans cette partie...

La précédente partie vous a permis d'acquérir les notions de base : cépages, types de vins et règles de dénomination. Vous voilà fin prêt à appliquer cette science sur le terrain. Partons à l'abordage des bouchons, verres à vin, cartes des vins des

restaurants et autres boutiques spécialisées. Vous n'aurez plus rien à craindre à leur sujet une fois cette partie assimilée. Les plus fines inscriptions sur les étiquettes vous seront elles-mêmes devenues familières.

Chapitre 6

Pour acheter du vin en magasin

Dans ce chapitre :

- ▶ Comment se prémunir contre les forces d'intimidation
- ▶ Le problème du vin en supermarché
- ▶ Le choix d'un bon détaillant
- ▶ Le choix du bon vin

À moins d'entretenir une relation de dépendance permanente avec un connaisseur indulgent, un jour arrivera où vous serez seul au moment d'acheter une bouteille de vin ou d'en commander une dans un restaurant. Si les circonstances sont favorables, le commerçant ou le sommelier sera un passionné pour lequel c'est un point d'honneur que de rendre le bon vin accessible aux autres. Cela dit, avec de la chance, vous pouvez aussi recevoir par surprise la légion d'Honneur ou bien apprendre que vous héritez d'une grand-tante inconnue. Les probabilités sont à peu près les mêmes.

Acheter du vin peut être intimidant

Le sens commun nous indique a priori qu'acheter quelques bouteilles de vin devrait être bien moins angoissant que de demander un prêt à son banquier ou se rendre à un entretien d'embauche. En effet,

pourquoi s'en faire à ce point ? Ce n'est que du jus de raisin.

Mais notre propre expérience nous indique qu'il en va tout autrement. Nous nous souvenons très bien de ce détaillant qui refusait de nous reprendre une des deux bouteilles d'un vin allemand à bon marché que nous lui avions achetées une semaine auparavant, quand bien même nous lui expliquions le goût terrifiant de la première bouteille. (Était-ce nous qui nous trompions au sujet du vin ou était-ce lui qui avait si peu le sens du commerce ? Nous avons cherché longtemps.) Une autre fois, nous étions tellement sûrs de notre choix que nous décidions d'acheter une caisse de douze bouteilles d'un vin français en nous laissant influencer par la réputation générale de la marque. Nous n'avions pas compris que le millésime en question n'était vraiment pas à la hauteur de la qualité habituelle de ce producteur. (Pourquoi n'avons-nous pas tout simplement demandé conseil au vendeur ?) Souvenons-nous enfin de toutes ces heures passées à détailler ces étagères remplies de bouteilles dont les étiquettes auraient aussi bien pu être écrites en latin, tellement ce langage nous semblait impénétrable.

Heureusement, notre enthousiasme pour le vin nous a permis de persévérer. Nous avons fini par découvrir qu'acheter du vin pouvait être une activité agréable.

Nous avons également découvert une chose étrange concernant ces bouteilles de jus de raisin fermenté : l'activité qui consiste à rechercher, à acheter ou à vendre ces bouteilles peut facilement transformer des individus avenants et sensibles soit en victimes, soit en bourreaux, selon qu'ils essaient de vous prouver qu'ils en savent plus que vous ou qu'ils tentent de cacher ce qu'ils ne savent pas. Cette situation n'est pourtant pas inéluctable. Les nombreuses informations concernant le vin évoluent constamment, un nouveau millésime arrive chaque année, avec des centaines de

nouveaux intermédiaires, de nouveaux vins, des progrès dans la technologie de la vinification, etc. Ainsi, personne ne peut prétendre qu'il connaît tout à tout moment et personne ne doit se laisser submerger par le doute devant la masse d'informations qu'il ne contrôle pas.



Notre expérience personnelle nous a prouvé que le moyen le plus efficace de se sentir à l'aise et surtout de vivre des expériences agréables lors de l'achat de vin consistait à maîtriser l'étendue de ses propres connaissances, et rester conscient de ses lacunes. Éviter de prétendre savoir ce qu'on ignore permet d'éviter l'angoisse devant ce que, réellement, on ignore. Ainsi, acquérir une bouteille de vin peut devenir ce que cela aurait toujours dû être : un simple acte d'achat.



Les lieux de commercialisation du vin

Vous vous apprêtez à acheter du vin dans un magasin pour le consommer chez vous. Quatre choses sont importantes à connaître : les magasins offrent en général une plus large sélection de vins que les restaurants ; le vin y est meilleur marché ; vous avez la satisfaction de pouvoir tenir les bouteilles entre vos mains et comparer leurs étiquettes ; le vendeur ne reste pas à vos côtés pour écouter ce que vous en pensez lorsque vous le goûtez.



Parmi les inconvénients, notez que vous devez fournir vos propres verres et que vous devez ouvrir vous-même la bouteille (le chapitre 8 décrit tout

cela). Par ailleurs, le vaste choix offert peut vous rendre perplexé.

Vous pouvez acheter du vin dans différents lieux de vente, de l'hypermarché au détaillant spécialisé, en passant par le supermarché et l'épicier du coin. Chaque type de magasin a ses avantages et ses inconvénients en termes de choix, de prix et de services.

Dans certains pays, le vin fait l'objet de nombreuses lois concernant son négoce, et les gouvernements décident où et comment le vin peut être commercialisé (et même parfois avec des contraintes horaires). Votre liberté de choix sera donc aussi fonction de votre lieu de résidence.

Hypermarchés

Dans les pays où le commerce du vin n'est pas un monopole d'État, le vin est proposé dans les hypermarchés comme n'importe quel autre produit alimentaire. Les hypermarchés rendent le vin accessible à tout le monde. Si vous pouvez y acheter la nourriture pour votre repas, vous pouvez en même temps y acheter la bouteille de vin pour l'accompagner. Mais, en règle générale, n'achetez jamais de grands vins dans un supermarché, notamment les bourgognes et vins des Côtes du Rhône, car souvent ils sont le produit de négociants de seconde qualité.

Quand le vin est vendu en ces lieux, la mystique dont il fait naturellement l'objet s'évapore dans les rayons. Qui a encore du temps à perdre à hésiter sur le choix d'un vin lorsqu'il y a au même moment des choses bien plus critiques à gérer : le temps de répit qu'il vous reste avant que les enfants ne se transforment en monstres et la recherche de la file d'attente la moins longue aux caisses ? Les prix sont évidemment très raisonnables dans les hypermarchés.

Nous savons que certains professionnels et amoureux du vin désapprouvent la vente de vin en de tels lieux. Ils considèrent le vin comme un produit sacro-saint qui doit être traité comme une boisson toute spéciale. Consolez-vous en sachant que vous n'avez aucun risque de les rencontrer lorsque vous déambulez dans le rayon des vins de votre hypermarché favori.



Grandes surfaces spécialisées

Une deuxième catégorie de magasins offre une surface consacrée aux vins égale et même supérieure à celle des hypermarchés. Il s'agit des grandes surfaces spécialisées. En complément d'un grand choix de vins, vous y trouverez des alcools, des boissons gazeuses, des biscuits salés et différents accessoires pour organiser vos réceptions. Ces magasins sont spacieux et généralement très compétitifs.

Si vous décidez d'acheter votre vin dans ce type de magasin, vous aurez généralement beaucoup de choix, ce qui est appréciable, et vous pourrez profiter de prix imbattables.

En revanche, ne vous attendez pas à un quelconque service. Dans ces libres-services, vous aurez du mal à trouver quelqu'un pour vous guider et vous conseiller. En général, vous devrez vous débrouiller seul.

Pour pallier leur absence de vendeurs, les magasins mettent en place des panneaux d'information pour décrire chaque vin. Sachez que ces panneaux ont probablement été rédigés et mis en place par les négociants, plus tentés de vous convaincre d'acheter leurs bouteilles que de vous donner toutes les informations sur chacun des vins. Vous aurez droit à des phrases poétiques, à des adjectifs

pompeux et à des expressions passe-partout telles que « délicieux avec les viandes blanches » (n'importe quelle viande blanche, quelle que soit sa préparation ?). Cette information ne vous sera pas d'un grand secours.



Voici un autre inconvénient des grandes surfaces spécialisées et autres entrepôts : en les fréquentant, vous constaterez que la prétendue vaste sélection de vins est en réalité limitée. En effet, la majorité des vins qui peuvent être mis en place dans de tels magasins doivent pouvoir être produits dans des quantités suffisantes pour assurer un suivi de l'approvisionnement. Cela ne pose pas de problème tant que vous ne cherchez pas un vin rare, comme un de ceux que les amoureux passent des heures à décrire en termes feutrés. (Certes, une rareté qui perdrait la plus grande part de sa magie si elle était achetée ailleurs que dans un magasin de prestige.)

En résumé, les grandes surfaces spécialisées sont idéales pour acheter son vin quotidien. Si vous désirez apprendre tout en achetant votre vin, ou si vous avez besoin qu'on vous propose une grande variété de vins pour satisfaire une curiosité insatiable, vous vous tournerez probablement vers d'autres types de magasins.



Kit de survie en supermarché

Si vous achetez votre vin dans un supermarché qui n'offre aucun conseil, en

voici quelques-uns :

1. Essayez de vous rappeler le nom de quelques vins qui ont été recommandés dans le dernier article spécialisé. Mieux encore, ayez l'article ou la liste sur vous ;
2. Demandez conseil à un ami connaisseur ou demandez-lui de vous accompagner (en supposant que vous ayez des goûts similaires) ;
3. Choisissez le vin dont l'étiquette vous inspire le plus. Vous n'avez rien à perdre.

Boutiques spécialisées

Les boutiques spécialisées (ou cavistes) sont généralement de petite taille et vendent du vin, des alcools ainsi que des ouvrages sur le vin, des tire-bouchons (voir aussi chapitre 8) et des verres à vin. Vous pouvez également trouver quelques aliments, plutôt orientés gourmet que restauration rapide.

Si le vin devient pour vous une occupation sérieuse, ces détaillants seront vraisemblablement vos fournisseurs réguliers dans la mesure où ils offrent bien d'autres avantages que les grandes surfaces. Nous seulement vous y trouverez presque toujours du personnel compétent, mais aussi une bonne sélection de vins dans toutes les gammes de prix.

L'intérieur d'une boutique

Les boutiques de vins organisent en général la présentation des vins par pays d'origine et, dans le cas des grandes régions vinicoles telles que la France, par région (bordeaux, bourgogne, Côtes du

Rhône, champagne, etc.). Les vins rouges et les vins blancs sont souvent séparés dans chaque zone. La plupart du temps, vous trouverez une section distincte pour les vins pétillants et une autre pour les vins de dessert.

Certaines boutiques prévoient une zone spéciale (ou même une pièce distincte) pour les meilleurs vins. Dans certains cas, il s'agit d'une cave voûtée et, dans d'autres, simplement de l'arrière-boutique.

Vous trouverez parfois, souvent près de la porte d'entrée, une armoire réfrigérée avec des portes vitrées contenant quelques bouteilles de blanc et de mousseux. Les armoires conservent en général les vins entre 7 et 9°, la température idéale pour les déguster. Le temps de les ouvrir et de les verser, ils prendront 1 à 2° de plus.



Vers l'entrée du magasin, vous trouverez également des corbeilles ou des caisses de vins en promotion. Ces vins sont parfois accompagnés d'un carton décrivant leurs vertus. Souvenez-vous de nos mises en garde concernant les fiches descriptives des grandes surfaces spécialisées. Cela dit, les fiches des boutiques spécialisées étant généralement plus grandes, il est probable que vous y trouverez malgré tout des informations utiles.

Comment choisir le bon détaillant

Comme pour tout autre détaillant spécialisé, les critères principaux restent le choix, le service, les conseils et les prix. Dans le cas du vin, pourtant, les conditions de stockage des bouteilles sont un critère supplémentaire essentiel. Nombre de villes disposent d'un ou plusieurs magasins spécialisés tenus par des cavistes vraiment passionnés et dynamiques, qui se mettent en quatre pour dénicher des vins de producteurs intéressants.

Comme en bons passionnés qu'ils sont, ils aiment partager leur passion du vin, n'hésitez pas à les questionner, vous apprendrez forcément quelque chose. Nous espérons évidemment que vous habitez dans une ville dotée de ce genre de cavistes en or !

Aucun détaillant ne semble correspondre à ces critères dans votre environnement habituel ? Voyez dans ce cas le chapitre 19 qui aborde la vente par correspondance ou en direct chez le producteur.



Prix

Tant que vous êtes acheteur débutant, la meilleure stratégie consiste à tenir d'abord compte des services et des conseils plutôt que des prix. Après avoir trouvé un marchand qui a pu vous conseiller plusieurs vins que vous avez appréciés, restez-lui fidèle, même s'il n'a pas les meilleurs prix. Il est toujours préférable d'acheter pour quelques dixièmes d'euros de plus des vins qui vous ont été recommandés par un spécialiste digne de confiance (ce sont des vins que vous aimerez sans doute) que d'acheter des vins au prix le plus bas en faisant une fausse économie, notamment si le magasin n'a aucun conseiller spécialisé ou si les conseils qu'il donne sont peu fiables.



Une fois que vous avez acquis une certaine connaissance du vin, vous pouvez vous aventurer dans des magasins sans vendeur spécialisé. Mais, même dans ce cas, vous devez considérer le prix en rapport avec les conditions de stockage (reportez-vous à la section Stockage du vin, plus loin dans ce chapitre).



Choix disponible

Vous ne pourrez pas déterminer lors de votre première visite si un magasin offre la sélection qui vous convient. Si vous remarquez qu'il propose de nombreux vins issus de plusieurs régions différentes dans plusieurs gammes de prix, vous pouvez lui accorder le bénéfice du doute. Lorsque cette sélection vous paraîtra trop limitée, vous pourrez toujours changer de magasin.

Qualité des conseils

En ce qui concerne la qualité des conseils, vous ne devez en revanche pas accorder cet avantage au vendeur. Certains vendeurs connaissent non seulement les vins qu'ils vendent, mais également un grand nombre de vins en général. D'autres en connaissent moins que leurs propres clients. Vous attendez d'un marchand de vins qu'il maîtrise son sujet au moins aussi bien qu'un boucher sait trancher ses pièces. N'hésitez pas à poser des questions (comme : « Pouvez-vous me parler un peu de celui-ci ? », ou encore : « En quoi ces deux vins diffèrent-ils ? ») et jugez en conséquence avec quel enthousiasme et quelle précision votre interlocuteur peut vous répondre.



Cherchez à savoir si le vendeur a une connaissance personnelle et une véritable expérience des vins qu'il vous conseille. De nos jours, certains détaillants se reposent sur les notes d'appréciation données par quelques critiques célèbres dans les magazines. Ils font grand usage de ces scores en les

indiquant sur leurs rayonnages et fondent sur eux leurs publicités (en général, il s'agit de nombres tels que 90 sur 100). Vous trouverez de telles publicités dans les magazines spécialisés (voir le chapitre 20). Bien sûr, cette manière de faire permet de donner une idée générale de la qualité d'un vin sans prendre de risques (rappelez-vous tout de même que cela ne signifie pas que vous l'aimerez). Mais si un vendeur ne se fonde pas sur sa propre connaissance et sa propre expérience et qu'il ne fait que citer les notations des dégustateurs professionnels, c'est qu'il ne prend pas plaisir à son métier et qu'il ne le fait donc pas correctement.



Service

La plupart des vendeurs sérieux sont fiers de pouvoir vous guider dans le labyrinthe des vins à la recherche de celui qui vous conviendra. Faites confiance une ou deux fois à un vendeur pour vérifier si ses choix vous satisfont. S'il n'a pas suffisamment de capacité d'écoute ou d'expérience pour vous conseiller un vin adéquat, il suffit de changer de vendeur. Cela ne vous coûtera qu'une ou deux bouteilles. Cela revient en tout cas bien moins cher que de choisir un mauvais médecin ou un mauvais avocat !

Puisque nous parlons de service, sachez que tout vendeur sérieux doit accepter de vous rembourser une bouteille s'il vous avait conseillé un vin qui ne vous convient pas ou si le vin semble altéré. Rien de plus naturel, s'il désire garder son client. Mais à tout droit correspond un devoir : soyez donc raisonnable. Ne rapportez une bouteille ouverte que si réellement vous pensez qu'elle est défectueuse (et ne la rendez pas vide !). N'attendez pas non plus plusieurs mois avant de rendre une bouteille non entamée. Le vendeur aurait bien du mal à se faire rembourser lui-même chez son grossiste. Après une

semaine ou deux, le vin est à vous, que vous le vouliez ou non.



Stockage du vin

Vous ne devez jamais oublier une chose essentielle au sujet du vin : c'est une denrée périssable. Bien sûr, il ne va pas pour autant couler comme un camembert ni se transformer en nid de bactéries comme de la viande. D'ailleurs, certains vins, en général les plus chers, peuvent heureusement se bonifier avec l'âge. Mais si le vin est mal stocké, ses saveurs en souffriront. (Pour tout conseil au sujet du stockage du vin à domicile, reportez-vous au chapitre 23.)

Au moment de choisir votre détaillant, si vous prévoyez d'acheter du vin en grande quantité ou des vins chers, vérifiez au plus tôt les conditions de stockage. Les vins ne doivent jamais être à proximité d'une source de chaleur, par exemple à côté d'un radiateur (qui leur permettrait de cuire à feu doux tout l'hiver), ni dans les combles (qui les laisseraient rôtir au soleil tout l'été). Les meilleurs magasins sont climatisés, mais ils sont minoritaires. Lorsque le magasin possède un bon système de stockage, le propriétaire des lieux sera ravi de vous le présenter, d'une part parce qu'il en est fier, et d'autre part parce qu'il a beaucoup investi dans la mise en place de ce système.



Dans toute boutique de bonne tenue, vous constaterez que les bouteilles sont stockées couchées (sauf pour les petits vins, qui n'en ont cure). Ainsi, le bouchon reste humide, et donc étanche. En séchant, le liège finirait par laisser pénétrer l'air dans la bouteille, ce qui ferait tourner le vin.



Malheureusement, le problème des mauvaises conditions de stockage ne commence pas chez le détaillant. Il arrive que le grossiste ou le distributeur n'offrent pas les conditions de stockage optimales. Il est même possible que des conditions météorologiques particulières aient endommagé le vin, avant même que celui-ci soit arrivé chez le distributeur. Le vin peut par exemple avoir été laissé sur les quais d'un port en plein hiver ou en plein été ou avoir mal apprécié la traversée du canal de Panama. Un bon détaillant vérifiera la qualité du vin avant de l'acheter et le renverra au lieu de le proposer à la vente s'il découvre des problèmes après avoir été livré. Il reprendra sans sourciller vos marchandises endommagées. (Pour plus de détails sur le stockage idéal, voyez le chapitre 23.)

Stratégies pour acheter du vin au détail

Une fois que vous avez vaincu les inhibitions liées à l'achat du vin, vous pouvez prendre beaucoup de plaisir à faire le tour des boutiques. Nous nous souvenons de l'époque où nous sommes devenus des mordus. Nous avons passé des samedis entiers à visiter tous les détaillants en vins proches de chez nous (et quand on est passionné, 50 kilomètres semblent une courte distance). Nous sommes allés dans d'autres villes pour explorer encore d'autres mondes. Tant de vins différents et si peu de temps...

Nous avons ainsi découvert des magasins fiables et d'autres que nous ne recommanderions qu'à nos pires ennemis. Nous avons évidemment fait des erreurs d'appréciation tout au long du chemin, mais nous avons beaucoup appris.



Comment éviter de rencontrer un vin mal stocké

Si vous ne voulez pas prendre connaissance des conditions de stockage d'un vin (et, franchement, vous pourrez rarement les connaître), voici deux astuces pour diminuer les risques d'acheter une bouteille défectueuse.

Tout d'abord, donnez votre préférence aux marchands qui semblent prendre soin de leur marchandise et qui offrent un bon service à leurs clients. Ensuite, tenez compte de la saison lors de votre achat. En ce qui nous concerne, nous devenons très vigilants dans nos achats au cours d'un été très chaud, à moins que le magasin ne soit climatisé. Par ailleurs, nous ne nous faisons jamais livrer de vin (sauf pour de petites quantités depuis le magasin de notre quartier) en plein milieu de l'été ou de l'hiver.

Une manière simple de vous assurer que le vin que vous avez acheté est bon consiste à choisir un de ceux qui se vendent bien et qui sont très populaires, mais cela suppose que vous acceptiez de partager vos goûts avec d'autres personnes. Des vins qui circulent rapidement dans la chaîne de distribution risquent beaucoup moins d'être endommagés. Parfois, nous nous demandons si les vins les plus vendus ne sont pas en fait les plus achetés parce que ce sont les plus vendus...

Goûtez à l'aventure

Lorsque nous avons commencé à acheter du vin, l'étendue de nos connaissances était l'équivalent du vocabulaire d'un enfant de 2 ans. Nous achetions sans cesse les mêmes vins parce qu'ils représentaient des choix faciles ; nous savions ce que nous pouvions en attendre et nous les aimions suffisamment pour continuer avec eux. En fait, nous nous sommes ainsi enfermés par peur d'essayer des vins inconnus.

Nous avons alors réalisé que, pour que le vin soit réellement passionnant, il nous fallait partir à l'aventure.

Si vous voulez être en mesure de bien découvrir l'extrême variété des vins qui existent dans le monde, vous devez faire des essais. La découverte d'un nouveau vin est exaltante. De temps à autre, vous subirez une déception, mais vous vous consolerez en ajoutant ce vin à la liste de ceux qu'il ne faut plus acheter.



Sachez décrire vos désirs

La scène que nous relatons ci-dessous se produit – à peu de choses près – quotidiennement dans tout magasin de vins (et dix fois plus le samedi).

Le client : « Je me souviens que l'étiquette était beige. J'ai bu ça dans un petit restaurant la semaine dernière. »

Le marchand de vins : « Savez-vous de quel pays provenait ce vin ? »

Le client : « Non, mais je me rappelle seulement qu'il y avait une fleur sur l'étiquette. »

Le marchand de vins : « Vous rappelez-vous l'année ? »

Le client : « C'était un vin jeune, mais je ne suis pas sûr. En me promenant dans les rayons, je le reconnaîtrais peut-être. »

Il va sans dire qu'avec aussi peu d'indices il arrive très rarement que le client trouve ce qu'il recherche.

Chaque fois que vous faites la découverte, dans un restaurant ou chez des amis, d'un nouveau vin que vous appréciez, notez le plus d'informations possibles à son sujet. Ne faites pas confiance à votre mémoire. Le jour où vous y repenserez dans un magasin, il est fort possible que vous ne vous rappeliez plus les nombreux détails qui sont indispensables au vendeur. Dès l'instant où celui-ci peut comprendre ce que vous désirez, il peut vous donner ce vin, ou, s'il ne l'a pas, vous conseiller un vin qui s'en approche.



C'est toujours un grand avantage que de pouvoir expliquer au vendeur le plus précisément possible quel type de vin vous avez apprécié ou désirez essayer. Souvent, en indiquant le type de plat que vous souhaitez accompagner, vous lui donnerez des indices supplémentaires (le chapitre 22 aborde les mariages vins/mets).

**Dix indices pour repérer
un magasin dans lequel
il ne faut pas acheter de
vin**

1. Il y a plusieurs millimètres de poussière sur toutes les bouteilles.
2. La plupart des vins blancs sont de couleur brun clair.
3. Le plus vieux millésime est 1945.
4. Les étiquettes de tous les vins avouent une exposition prolongée au soleil.
5. La boutique est plus chaude qu'un sauna.
6. De nombreuses bouteilles sont stockées debout.
7. Toutes les bouteilles sont stockées debout !
8. La majorité des bouteilles est munie d'un bouchon à vis.
9. Le vin en promotion en juillet porte des images du Père Noël sur l'étiquette.
10. Le propriétaire du magasin ressemble à Fred de la famille Pierre-à-Feu.

La dégustation en magasin

De manière générale, nous sommes enclins à vouloir tester (en l'occurrence, *taster*) avant d'acheter. Vous devez tempérer ce désir en tenant compte des conditions dans lesquelles le commerçant vous invite à goûter. Le risque est faible, mais non nul, que les vins qui peuvent être dégustés soient d'abord ceux que le commerçant cherche à écouler, ceux sur lesquels il fait la meilleure marge, bref, toutes sortes d'actions commerciales à court terme. Rien ne dit que vous aimerez les vins ainsi mis en valeur. Ne vous laissez pas influencer. N'achetez que les vins qui vous plaisent, et commencez par en acheter une ou deux bouteilles seulement. Souvenez-vous que le même vin pourra avoir changé de goût lorsque vous le marierez avec ce que vous

avez prévu pour le dîner. S'il s'avère encore meilleur, vous pourrez toujours revenir en acheter le lendemain !

Annoncez une fourchette de prix

Le prix d'une bouteille de vin peut varier de 1,50 à 150 €, voire beaucoup plus pour certains vins rares et très recherchés. Vous avez tout intérêt à annoncer la couleur au plus tôt en indiquant au vendeur ce que vous avez prévu de dépenser. Un bon vendeur offrant un choix correct doit pouvoir vous proposer plusieurs vins dans votre budget.

Un bon vendeur sait que son intérêt est de fidéliser sa clientèle plutôt que d'essayer de vendre à tout prix une bouteille qui dépasse les prévisions de dépense de son client. Si, par exemple, vous avez l'intention d'acheter du vin à 6 € la bouteille, campez sur vos positions. Il y a de nombreux vins tout à fait agréables dans cette gamme de prix.



Les cinq questions à poser à un marchand de vins

1. (Dès qu'un vin dépasse 6 €.) Dans quelles conditions est-il stocké ? (Si le vendeur hésite et hausse les épaules, cela ne laisse rien présager de bon.)
2. (Surtout si le magasin n'est pas climatisé.) Depuis combien de temps le vin se trouve-t-il dans le magasin ?
3. Quelles sont les bonnes affaires du mois ? (Nous supposons ici que vous

avez confiance dans le vendeur et savez qu'il ne vous proposera pas ses bouteilles invendables.)

4. (Lorsque c'est applicable.) Pourquoi ce vin est-il si peu cher ? (Le vendeur sait peut-être que le vin est trop vieux ou qu'il a un autre défaut ; s'il ne fournit pas d'explication satisfaisante, méfiez-vous.)
5. Ce vin se mariera-t-il bien avec les plats que je compte servir ?

Quatre étapes simples pour acheter sans se tromper

Étape 1

Fixez-vous une fourchette de prix :

- a. Pour votre vin courant (cette fourchette évoluera sans doute avec le temps, une fourchette de départ de 3 à 6 € grimpera fréquemment vers les 5 à 8 € lorsque vous découvrirez de meilleurs vins) ;
- b. Pour les grandes occasions.

Annoncez votre fourchette de prix au vendeur ; cela limite déjà la quantité de vins à prendre en compte.

Étape 2

Décrivez au vendeur le vin que vous désirez en termes simples et clairs. Pour du vin blanc, par exemple, vous pouvez utiliser des mots tels que « vif et sec » ou « fruité, mûr, charnu, liquoreux, sucré ». Pour le vin rouge, vous pouvez dire « épais, riche, tannique » ou bien « assez léger et souple ». (Voyez le chapitre 23 pour d'autres termes.)

Étape 3

Dites à votre vendeur quel type de plat vous désirez accompagner avec ce vin. Cela restreint encore le champ des possibilités. Vous ne boirez pas le même vin avec une sole meunière ou avec un pavé au poivre ! Un bon vendeur doit être incomparable dans les conseils pour marier les plats et les vins.

Étape 4

Si le magasin en offre la possibilité, demandez à goûter des échantillons (dans certaines contrées où cette pratique est autorisée, les magasins offrent une dégustation le samedi). Évidemment, le verre risque d'être en plastique et la température ne pas être la plus adaptée au vin que vous goûtez. Il ne faut donc pas tirer de conclusions hâtives à partir des échantillons. Mais cela vous donne néanmoins une idée générale d'adéquation du vin à vos préférences.

Chapitre 7

Commander du vin au restaurant

Dans ce chapitre :

- ▶ Montrer que c'est vous qui commandez
- ▶ Comment survivre aux rituels du service du vin
- ▶ Choisissez le vin adéquat
- ▶ Dans un restaurant à l'étranger

Lorsque vous commandez du vin dans un restaurant, vous le goûtez immédiatement et obtenez aussitôt la juste récompense de votre bon choix. Vous recevrez les compliments de vos amis ou de votre famille pendant tout le repas et vous pourrez entrer chez vous la tête haute. En revanche, si vous avez mal choisi... un sentiment pénible va vous envahir : vous allez ruminer toutes sortes d'excuses dans votre tête pour tenter d'éviter le ridicule de la situation. Mais consolez-vous : à la prochaine occasion, vous ne referez pas l'erreur de commander ce maudit vin !

Acheter du vin dans un restaurant

De très rares restaurants possèdent une boutique de vins associée dans laquelle vous pouvez admirer les bouteilles, détailler les étiquettes, consulter des ouvrages ou des magazines sur le vin et enfin faire

votre choix et faire apporter la bouteille élue à table. Mais dans la plupart des autres restaurants, vous devez vous contenter d'une feuille de papier qui vous indique le nom des vins et le prix de la bouteille. Souvent, même ces rares informations sont rendues incompréhensibles. Bienvenue dans la jungle des cartes des vins !

Ces cartes des vins peuvent véritablement rendre perplexe : soit elles n'en disent pas assez sur le vin, soit ce qu'elles disent n'a aucun sens. Soit il n'y a rien de bon à boire, soit le choix est tellement vaste que vous ne pouvez pas vous décider. De plus, les cartes ne sont en général pas à jour ; vous passez un quart d'heure à choisir le vin que vous allez commander pour vous entendre annoncer qu'il n'y en a plus ce soir (c'est peut-être le cas depuis plusieurs mois).

Lorsque vous lisez une carte des vins, il y a de grandes chances qu'un nombre important des vins mentionnés vous soient inconnus. Si la liste est longue, vous n'aurez sans doute pas le courage de la parcourir de bout en bout. Mais n'abandonnez pas trop vite. Avec quelques conseils et un peu d'aide, vous pouvez naviguer dans les flots tumultueux des cartes des vins.



Repérez les restaurants qui aiment le vin

Observez les verres, c'est un moyen très efficace de mesurer l'amour que le restaurateur porte au vin ! S'ils ne sont pas du tout adaptés au vin, il y a fort peu de chances pour la carte des vins soit intéressante. Fuyez les restaurants utilisant des verres très décoratifs, très compliqués voire colorés, ou à l'inverse des verres très

Comment le vin est vendu dans les restaurants

Même si certains s'y prennent maladroitement, tous les restaurateurs veulent que vous achetiez leurs vins. Ils en retirent en effet un profit certain. Leurs serveurs gagnent mieux leur vie et deviennent plus accueillants, ce qui vous permet de mieux savourer votre repas puis de quitter le restaurant satisfait.

De nombreux restaurants font pourtant sans le savoir (par manque d'intérêt réel pour le vin) tout pour empêcher la vente de leurs vins. Mais les choses évoluent (hélas lentement). Les différents vins qui peuvent être proposés dans un restaurant se répartissent en trois catégories (mais tous les restaurants n'offrent pas les vins de chacune de ces catégories) :

- ✓ *La cuvée maison* : y correspondent en général un vin blanc et un vin rouge, et parfois un pétillant. Vous pouvez en commander un verre, à la carafe ou au pichet ;
- ✓ *La carte des vins sélectionnés* : proposés au verre (mais aussi à la bouteille). Le choix est plus large que pour les cuvées maison et la qualité est généralement meilleure ;
- ✓ *La carte des vins standard* du restaurant.

La cuvée maison

Le vaste choix d'une carte des vins peut vous faire hésiter. Vous finissez par demander le sommelier

(avec un peu de gêne, car vous avouez ainsi que vous n'arrivez pas à vous frayer un chemin dans la carte proposée, ou alors avec assurance, pour montrer que vous n'avez pas de temps à perdre à lire cette carte illisible), et vous lâchez : « Donnez-moi un verre de vin blanc. » Idée lumineuse ou grossière erreur ? Vous aurez la réponse dès que le vin sera dans votre bouche. Il peut correspondre à votre attente, et vous aurez dans ce cas économisé le temps de l'analyse de la carte. Généralement, c'est plutôt l'autre scénario qui se produit.

En général, la cuvée maison ou cuvée du patron est un vin de qualité passable que le propriétaire achète en quantité suffisante pour réaliser une énorme marge. (Le prix à la bouteille est fréquemment le critère principal du choix des vins dans un restaurant.) Les cuvées maison sont proposées à moins de 4 ou 5 € le verre. La règle de gestion de cette cuvée est simple : le prix d'achat d'une bouteille complète correspond peu ou prou au prix de vente d'un seul verre, sinon moins. Rien d'étonnant alors à ce que l'aimable serveur remplisse votre verre jusqu'au bord.



Vous faites toujours quelque économie en commandant la cuvée maison au pichet.

En revanche, si vous n'avez besoin que d'un verre de vin par exemple (si vous êtes le seul parmi tout le groupe qui veuille boire du vin au repas), demandez au serveur l'identité du vin de la maison. Ne vous contentez pas d'une réponse vague du style « c'est un bordeaux » ; demandez des détails. Quel bordeaux ? De quel terroir ? Demandez à voir la bouteille. Soit vos craintes sont confirmées (vous n'avez jamais entendu parler de ce vin ou bien il a une réputation détestable), soit vous aurez une agréable surprise (vous connaissez ce vin et il a une bonne réputation). Tout au moins, vous saurez ce que vous avez bu, ce qui pourra servir ultérieurement.

La carte des vins sélectionnés

Le mot *sélection* n'a qu'une définition très vague dans le commerce du vin, même si vous pouvez avoir l'impression que cela dénote des vins de qualité supérieure.

Les vins sélectionnés vendus au verre sont des rouges et des blancs que le restaurant propose à un prix supérieur à celui de sa cuvée maison. Ces vins sont vendus assez cher voire très cher, le plus souvent à plus de 5 ou 6 € le verre, parfois davantage.

Pourquoi si peu de vins sont-ils vendus au verre ?

Ce serait idéal de pouvoir disposer d'un choix encore plus vaste pour les vins au verre (« Voyons voir, nous allons essayer celui-ci, puis celui-là, puis ... »). Mais le restaurateur se retrouverait avec un grand nombre de bouteilles entamées risquant de se détériorer. Il existe des systèmes de conservation permettant d'injecter du gaz inerte pour en chasser l'oxygène. Même si leur prix baisse, ils sont encore coûteux. Une autre solution consiste à s'approvisionner en vins vendus en Bag-in-Box[®], mais le choix des vins conditionnés ainsi est limité. Le travail supplémentaire que nécessite pour le restaurateur la gestion d'un grand nombre de bouteilles ouvertes est l'autre limite à un choix très vaste de la carte des vins au verre. Seuls les bars à vins dont c'est vraiment la vocation proposent une large offre de vins au verre (voir à la fin de ce chapitre).

Parfois la carte des vins est pauvre en vins au verre ou en demi-bouteille alors que vous êtes seul ou pas assez nombreux pour écouler une bouteille. Commandez quand même la bouteille qui vous fait plaisir et demandez à emporter la bouteille entamée une fois le repas terminé. Vous passerez peut-être pour un radin, mais d'une part la bouteille vous appartient une fois que vous avez payé l'addition et d'autre part, le lendemain soir, déguster un bon verre de vin chez vous sera un moment des plus agréables !



Selon le restaurant, vous aurez le choix entre un blanc et un rouge ou plusieurs vins de chaque catégorie. Les vins sélectionnés ne doivent plus être des vins anonymes comme les cuvées de la maison. Ils doivent être identifiables d'une manière ou d'une autre ; sur la carte des vins, sur une fiche spéciale, par information du serveur ou éventuellement par présentation de la bouteille. (Au prix où ils sont vendus, c'est la moindre des choses.) Dans les bars à vins, les vins vendus au verre sont notés sur une ardoise.

Consommer du vin au verre est une bonne idée, notamment si vous ne voulez boire qu'un verre ou deux ou si vous êtes un groupe d'amis qui voulez tester plusieurs vins. En ce qui nous concerne, nous commandons souvent un verre de vin blanc supérieur pour débiter un repas puis nous poursuivons avec une bouteille de vin rouge.

Vous devez donc faire attention lorsque vous commandez du vin au verre. Dès que vous commandez plus de deux ou trois verres, vous paierez plus cher que si vous aviez commandé une bouteille.



Si vous êtes deux ou trois à commander le même vin au verre et que vous envisagez d'en commander encore, demandez d'abord la contenance d'un verre

(entre 12 et 15 centilitres) et comparez le prix au verre avec le prix d'une bouteille de 75 centilitres du même vin (le même vin peut généralement se commander à la bouteille). Fréquemment, la bouteille coûte l'équivalent de trois verres, voire moins.



La carte des vins standard

Dans la grande majorité des cas, vous aurez recours à la carte des vins du restaurant. Bonne chance !

Malgré leur nom, les cartes des vins ne sont jamais standardisées. Elles varient en format, en orientation, en précision et en intelligibilité (la notation de ce dernier critère allant de faible à nulle).

Si choisir un vin reste pour vous une épreuve, ne demandez pas même à consulter la carte des vins (reportez-vous plutôt à la première section du chapitre 6). Une fois que vous y êtes préparé, utilisez les conseils qui suivent pour commander un vin, sans angoisse.

Comment analyser une carte des vins

La première étape dans la confrontation avec la carte des vins consiste à jauger celle-ci. Regardez comment la liste est organisée.

Commencez par ne lire que les en-têtes des catégories de la carte, comme si vous lisiez la table des matières d'un livre avant de l'acheter. Repérez les catégories et la façon dont les vins sont classés dans chacune d'elles. Notez la quantité d'informations fournie pour chaque vin. Appréciez le style de la carte. Faites une estimation du nombre

de vins proposés (il peut y en avoir 10 ou 200). (Un autre avantage de la technique consistant à promener professionnellement son regard sur la carte est de convaincre vos invités que vous maîtrisez votre sujet.)



La longueur de la carte est-elle bon signe ?

A priori, une longue carte des vins est plutôt engageante mais pas toujours ! Mieux vaut dans certains cas une carte courte, régulièrement renouvelée avec des vins bien choisis dont les appellations, producteurs, millésimes, prix sont bien précisés, qu'une carte très abondante avec des vins stockés depuis trop longtemps, dont les meilleurs vins sont épuisés depuis un moment.



La lutte pour avoir sa carte des vins

Dans de nombreux restaurants, les serveurs ne vous laissent pas assez de temps pour étudier la carte des vins. (Les bons restaurants savent que le choix d'une bouteille peut prendre un certain temps et vous laissent choisir à votre gré.) Si le serveur semble impatient et vous demande

« Avez-vous choisi votre vin ? », répondez simplement et fermement que vous avez encore besoin d'un peu de temps. Ne le laissez pas faire pression sur vous au risque de choisir un mauvais vin.

En général, une seule carte des vins est proposée par table. Selon un usage ancien, c'est l'hôte de la table (au masculin, bien sûr) qui doit se voir proposer la carte des vins. (Selon les mêmes usages, les menus que l'on propose aux dames ne comportent pas de prix.). Lorsque nous dînons à deux, ce sont deux clients curieux et deux personnalités différentes qui s'installent. Nous demandons donc toujours une seconde carte des vins.

Par ailleurs, la carte des vins est toujours proposée à l'homme le plus âgé ou paraissant le plus important de la même tablée. Si vous êtes une femme et que vous avez invité des clients à un repas d'affaires, cela peut être vexant. N'hésitez pas à demander un autre exemplaire de la carte des vins. Si le contexte le permet, absentez-vous discrètement de la table pour indiquer au serveur que c'est vous qui invitez.

Analyse de la structure de la carte

Il n'existe aucun moyen pour prédire ce que vous allez trouver sur une carte des vins, sauf qu'elle va comporter des prix. En général, les vins sont classés selon les catégories suivantes :

- **Vins rouges**
- **Vins blancs secs**
- **Vins de dessert** (doux)
- **Champagne et autres vins mousseux**

Les apéritifs et digestifs, cognac, armagnac, whisky ou encore les liqueurs ne font généralement pas partie de la carte des vins. S'ils en font partie, ils forment une catégorie propre en fin de carte.

Certains restaurants créent des sous-catégories pour les pays d'origine, notamment pour les rouges et les blancs : les vins rouges français, italiens, d'Amérique du Nord, etc. Ces sous-catégories de pays peuvent elles-mêmes être subdivisées en régions viticoles. Pour la France, vous trouverez les bordeaux, les bourgognes, les Côtes du Rhône, etc. En Italie, la Toscane, le Frioul, la Vénétie, la Sicile, etc.

Aucune carte des vins ne ressemble à une autre, sauf dans le cas des chaînes de restaurants ou encore lorsque la carte a été établie par le grossiste qui, dans ce cas, a évidemment mis en valeur les vins qu'il désire vendre.

Parfois, la carte des vins est étrangement brève. Dans ce cas, il devient difficile de passer beaucoup de temps à faire l'intelligent pour l'analyser.

Comment naviguer parmi les tarifs

Très fréquemment, les vins sont classés dans l'ordre ascendant des prix en commençant par le vin le moins cher de chaque catégorie. Le restaurateur fait le pari que vous n'oserez jamais commander le premier vin d'une catégorie, par peur de sembler avare. Il suppose que vous allez choisir le deuxième, le troisième ou le quatrième vin en descendant dans la colonne des prix ou que vous irez même plus bas encore si vous avez besoin d'augmenter votre assurance quant à la qualité du vin que vous allez commander (cela dit, il n'y a rien à dire sur le vin le moins cher).





Le prix du vin au restaurant

La plupart des restaurateurs tirent une partie importante de leurs bénéfices des ventes de vins et d'apéritifs. En général, le prix de vente correspond à deux à trois fois celui pratiqué dans un magasin de détail. Autrement dit, le restaurateur vend son vin trois à quatre fois plus cher qu'il ne l'achète.

En admettant que le restaurateur doive prendre en compte le stockage des vins, les verres, la casse, le service, etc., le total de ces coûts d'exploitation ne justifie pas, aux yeux de la plupart des amateurs de vin, cette extraordinaire envolée des prix.

Certains restaurateurs intelligents se sont rendu compte qu'en baissant le prix des vins, ils en vendaient plus, et retiraient donc plus de bénéfices. Nous recommandons vivement cette pratique.

Comment deviner ce que la carte ne dit pas

La quantité d'informations qu'un restaurant fournit à sa clientèle sur les vins qu'il propose va de pair avec le sérieux du restaurateur dans l'intérêt qu'il porte au vin.

Voici ce que vous devez trouver sur toute carte des

vins :

- ✓ Le nom de la région de production
- ✓ L'appellation
- ✓ Le nom du propriétaire ou du négociant
- ✓ Le millésime
- ✓ Le prix

Pour juger de la présentation de la carte des vins

Dans le passé, les cartes des vins étaient entièrement rédigées en lettres calligraphiées, la carte étant insérée dans une reliure épaisse en cuir avec les mots magiques *Carte des Vins* frappés en lettres dorées. De nos jours, de très bonnes cartes des vins peuvent avoir été réalisées sur imprimante laser ou tout autre moyen moderne qui sacrifie le romantisme à l'efficacité.

Plus une carte des vins semble figée et immuable, plus elle risque de ne pas être à jour. Une carte qui n'évolue pas est le signe que peu de clients de ce restaurant s'intéressent réellement aux vins. Il y a de grandes chances que de nombreux vins proposés ne soient plus en stock. À l'inverse, les restaurants qui offrent des cartes mises à jour fréquemment sont des lieux où l'on peut découvrir de bonnes bouteilles.



Comment demander conseil

Après avoir analysé la carte des vins, vous pouvez parfois vous trouver désespéré, aucun nom de vin ne vous ayant inspiré. Dans ce cas, demandez de

l'aide.

Si le restaurant est bien conçu, demandez le sommelier qui doit normalement être un spécialiste du vin. C'est lui qui est chargé de mettre sur pied la carte des vins et de s'assurer que les vins qui y sont proposés s'accordent bien avec la cuisine du restaurant. (Les restaurants qui disposent d'un sommelier sont assez rares.)

Si le restaurant ne dispose pas de sommelier, demandez à parler au spécialiste des vins. Il s'agit souvent du propriétaire lui-même. Il saura vous conseiller le vin qui se mariera le mieux avec les plats que vous avez commandés. Il devrait normalement apprécier votre intérêt pour la carte des vins.



Même si vous avez vous-même une petite idée sur le vin qui conviendrait le mieux, demander conseil au spécialiste des vins du restaurant est susceptible de vous faire découvrir un vin et un accord intéressants.

Voici quelques astuces pour demander de l'aide sans perdre la face :



- Sélectionnez deux ou trois vins sur la carte et annoncez leur nom au serveur ou au sommelier en lui disant : « J'hésite entre ces vins. Pouvez-vous m'en recommander un ? » Incidemment, vous définissez en même temps votre fourchette de prix ;
- Demandez s'il existe des demi-bouteilles (37,5 cl) même si ce n'est pas mentionné sur la carte. Les demi-bouteilles offrent plus de possibilités dans votre commande : ainsi, si vous êtes quatre, commandez une demi-bouteille de blanc et une demi-bouteille de rouge (ou une entière) ;

➤ Rappelez quel plat vous avez choisi et demandez des suggestions de mariage du vin.



Donnez-vous du temps pour pouvoir en prendre

Demandez au serveur d'apporter la carte des vins dès sa première apparition. Ainsi, vous lui montrez que vous maîtrisez la carte des vins (que ce soit vrai ou non), mais surtout cela vous donne plus de temps pour l'étudier. Commandez votre vin en même temps que vos plats, ou même avant ; vous risquez sinon de commencer votre plat principal avec de l'eau.

Comment survivre au rituel de présentation du vin

Dans la plupart des restaurants, le service du vin fait l'objet d'un cérémonial qui peut vous faire croire que vous êtes revenu à votre première communion. Les gestes calculés du serveur et le sérieux de la situation pourraient vous donner envie de rire (ce qui serait aussi déplacé que de rire dans une église). Vous pourriez pour le moins avoir envie de dire au serveur : « Décontractez-vous ! Ce n'est qu'une bouteille de jus de raisin fermenté ! »

Pourtant, le rituel du service du vin possède une logique tout à fait fondée.

Voyons le déroulement de ce rituel (et de sa logique cachée), étape par étape.

1. Le serveur ou le sommelier vous présente la bouteille pour vérification (à supposer que ce soit vous qui l'avez commandée)

Cette première étape permet de vérifier qu'il s'agit bien du vin que vous avez commandé. Étudiez l'étiquette avec soin. Vérifiez la température du vin en touchant la bouteille. Vous pouvez en profiter pour vous exclamer en feignant de reconnaître quelque chose sur l'étiquette, comme si ce vin était un vieil ami à vous (même si vous ne l'avez jamais vu auparavant).



2. Le serveur débouche la bouteille puis vous tend le bouchon ou le pose devant vous

Le but de cette opération est de vous permettre de vérifier par l'odorat et par inspection visuelle que le liège est en bon état (et qu'il semble bien être celui de la bouteille que l'on vous présente, si elle n'a pas été ouverte devant vous).

Il arrive, mais rarement, que le vin ait un tel goût de bouchon (voir chapitre 2) que le bouchon lui-même délivre une odeur désagréable. Plus rarement encore, le bouchon est détrempé ou très sec et friable. Dans les deux cas, vous devez en déduire que de l'air est entré en contact avec le vin et l'a endommagé.



Si l'examen du bouchon sème un doute dans votre esprit quant à la qualité du vin, attendez malgré tout d'avoir humé et goûté le vin avant de refuser la bouteille.

Lors d'un repas avec un ami connaisseur, le bouchon lui avait été présenté par le serveur. Très sérieusement, il a mis le bouchon dans sa bouche et l'a mâché pendant quelques instants avant de

confirmer au serveur que le bouchon était en bon état.

3. Si le vin a besoin d'être décanté, le serveur effectue cette opération à ce moment

Pour plus d'informations sur la décantation, reportez-vous à la section Comment aérer votre vin, chapitre 8.

4. Le serveur verse une petite quantité de vin dans votre verre puis attend

À ce moment précis, vous n'êtes pas supposé dire : « C'est tout ce que vous me servez ? » Vous devez humer le vin, en boire une petite gorgée pour enfin acquiescer de la tête ou lui murmurer : « Il est bon. » Cette étape est cruciale, car si le vin a un défaut, c'est le moment idéal pour le refuser (n'attendez pas d'avoir vidé la moitié de la bouteille !). Revoyez si nécessaire notre exposé des techniques de dégustation au chapitre 2.

Si vous n'êtes pas certain de la qualité du vin, demandez l'avis d'un voisin de table puis prenez une décision en groupe. Imaginez que vous deviez refuser la bouteille ultérieurement parce qu'un des autres convives la considère comme impropre à la consommation. Ou imaginez-vous boire ce vin sans plaisir parce que vous savez que quelque chose ne va pas. Dans les deux cas, vous souffrez inutilement. Prenez donc le temps nécessaire pour faire le bon choix.



Si vous décidez que la bouteille n'est pas acceptable, indiquez au serveur ce qui semble ne pas aller en utilisant le langage le plus précis possible. (Deux termes très facilement compris sont tourné et éventé.) Ayez de la compassion pour le serveur à cause du travail supplémentaire que vous lui demandez, mais ne vous confondez pas en excuses. (Après tout, ce n'est pas vous qui avez fabriqué ce vin !) S'il le désire, laissez-lui goûter ou sentir le vin, mais ne le laissez jamais vous culpabiliser.

Le sommelier ou le propriétaire des lieux peut convenir que le vin est défectueux ou croire que vous n'êtes pas en mesure de l'apprécier. Selon le cas, il vous apportera une autre bouteille du même vin ou bien vous rapportera la carte des vins pour que vous puissiez en choisir un autre. Dans les deux cas, le rituel du service sera repris de bout en bout.

5. Si vous acceptez le vin, le serveur en verse dans les verres de vos invités pour finir avec votre verre. Vous voilà enfin tranquille.

Si vous êtes livré à vous-même

Si vous ne pouvez profiter de l'assistance de personne, gardez en mémoire les quelques règles suivantes qui vous permettront de choisir un vin se mariant avec votre repas :

➤ Évitez soigneusement un vin qui écrase le goût des aliments. Ne choisissez pas non plus un vin trop léger par rapport au plat. Dans le cas des plats de viande légers tels que le poulet ou dans le cas des poissons comme le saumon, choisissez un vin rouge relativement léger tel qu'un bourgogne. Avec des fruits de mer ou des poissons légers, vous vous tournerez vers un blanc plutôt vif tel qu'un chablis ou un soave. Un blanc charnu sera idéal avec un homard (ces différents vins sont décrits en détail dans les chapitres 12 à 16) ;

➤ Certains plats tels que le poulet ou les pâtes se marient aussi bien avec le blanc qu'avec le rouge. Informez-vous sur la sauce qui accompagne le plat pour vous aider dans votre choix. Sa texture et son épaisseur sont des critères déterminants. Ainsi, des pâtes préparées avec une sauce tomate à la viande seront meilleures avec du rouge alors que des pâtes avec une

sauce à la crème légère et des légumes se marieront mieux avec un vin blanc ou un vin pétillant ;

✓ Les mets riches en saveurs, tels que les ragoûts, les rôtis, le gibier, le canard, se marient de préférence avec des vins rouges corsés ;

✓ Les mets épicés tels que ceux des restaurants chinois, indiens ou mexicains s'accordent bien au champagne ou aux vins d'Alsace comme le Riesling ou le Gewurztraminer (ou à la bière) ;

✓ Les différentes règles ci-dessus sont des suggestions. Suivez d'abord votre instinct et conservez un esprit d'aventure.

(Voyez le chapitre 22 pour des détails sur le mariage des vins et des mets.)



Quelques pratiques de vente forcée

Certains restaurateurs veulent d'abord engraisser leur compte en banque en formant leurs serveurs à pousser à la consommation de vin. Il existe donc des serveurs formés pour remplir les verres le plus souvent possible, en s'arrangeant pour que la bouteille soit vide avant le plat principal (cela peut se réaliser aisément si les verres sont de grande taille). En vidant la bouteille, le serveur peut vous demander : « Je vous en apporte une autre ? » En jugeant la quantité de vin qui reste dans les verres de vos invités et leur désir apparent d'en boire encore, vous pouvez décider de ne pas en commander d'autre bouteille. Vous aurez pourtant tendance à accepter pour éviter de paraître radin.

Une pratique encore plus perverse consiste à remplir à nouveau les verres en commençant par celui qui invite, de sorte que la bouteille soit vide avant d'avoir fait le tour de la table. Comment pourriez-vous refuser une autre bouteille dans ces conditions ? Vous êtes obligé d'en commander une autre, mais vous irez sans doute dire ce que vous avez sur le cœur au propriétaire lorsque vous quitterez le restaurant.

Conseils pour boire le vin au restaurant

Il y a tant de décisions à prendre quant au service du vin dans un restaurant qu'il faudrait presque un mode d'emploi. Doit-on laisser le vin dans un seau à glace ? Que doit-on faire si le vin est mauvais ? Peut-on apporter son propre vin ? Quelques conseils s'imposent :

✓ **Quand a-t-on besoin d'un seau à glace ?** En général, le seau à glace est considéré comme nécessaire pour maintenir au frais les vins blancs et champagnes. Pourtant, la bouteille est parfois si froide lorsqu'elle vous est servie qu'il serait préférable de laisser plutôt le vin se réchauffer un peu sur la table. Si votre vin blanc a été placé dans un seau à glace par le serveur alors que vous pensez qu'il est trop froid, ôtez-le du seau ou demandez au serveur de le faire. Ce n'est pas parce que le seau est posé sur la table (ou près de la table) que la bouteille doit obligatoirement se trouver dedans !

✓ Parfois un vin rouge qui est trop chaud peut être placé cinq ou dix minutes dans le seau à glace. (Faites très attention ! Il peut

se refroidir très vite. Si le serveur vous regarde de travers parce que vous refroidissez un vin rouge, ignorez-le.)

✓ **Faut-il utiliser des petits verres ?** Si vous avez à disposition plusieurs verres, vous pouvez choisir un autre verre que celui qui était prévu pour le vin. Si les verres prévus pour le vin rouge dans le restaurant vous semblent trop petits, utilisez le verre à eau.

✓ **Doit-on laisser le vin aérer ?** Si le vin rouge que vous avez commandé semble avoir besoin d'être aéré pour adoucir un peu ses tanins (voir chapitre 8), le fait d'avoir débouché la bouteille n'aura pas un effet suffisant (le goulot ne donne pas assez de passage d'air). La meilleure solution consiste à faire décanter le vin en le versant dans une carafe ou dans les verres. Cette recommandation est tout aussi valable pour les grands vins blancs que vous aurez à votre table.

✓ **Où est ma bouteille ?** Nous préférons toujours avoir notre bouteille à portée de main. Nous pouvons ainsi admirer l'étiquette et nous ne dépendons plus du serveur pour remplir les verres. C'est une manière de garder le contrôle des opérations.

✓ **Et si le vin est défectueux ?** Refusez toujours une bouteille qui a une odeur ou une saveur désagréable (sauf si vous l'avez apportée vous-même !). Un restaurant correct accepte toujours d'échanger une bouteille, même s'il pense que son contenu n'est pas défectueux.



Bonne nouvelle ! Les bars à vins sont de plus en plus nombreux. Ils étaient déjà répandus dans les grandes villes d'Europe comme Paris, Bruxelles ou Londres mais depuis quelques années, il s'en ouvre un peu partout, et notamment dans les régions viticoles. Il y en aurait plus de 1 000 en France (en 2011). Ils offrent un grand choix de vins au verre (d'une quarantaine à plus de 200 références) ainsi que des plats simples ou des assiettes de charcuteries ou de fromages pour accompagner la dégustation. Pour garder la fraîcheur du vin, les bouteilles sont protégées par un système d'injection de gaz inerte. La baisse du prix de ces systèmes de protection a encouragé le développement de l'offre des bars à vins. Désormais, certains établissements n'hésitent plus à proposer au verre de très grandes bouteilles. Si le verre reste très cher, il est plus accessible que la bouteille entière.

Les contenances des verres varient en général de 9 à 15 cl. Certains bars proposent même deux contenances possibles.

Les bars à vins constituent une solution idéale pour essayer de nombreux vins différents, ce qui est une expérience éducative très agréable. Certains vendent aussi les bouteilles correspondantes.

Attention toutefois à bien distinguer le vrai bar à vins tenu par des amoureux du vin de l'établissement qui cherche surtout à surfer sur la mode.

Si vous vous rendez dans des pays dans lesquels on produit du vin tels que l'Italie, l'Allemagne, la Suisse, l'Autriche, l'Espagne, le Portugal, les États-Unis ou l'Afrique du Sud, essayez de goûter des vins locaux. Ils seront toujours en meilleur état que ceux qui ont été importés et leurs prix seront plus doux. Ne commandez pas en priorité du vin français en Italie ou du vin californien à Paris. Notez que vous devrez supporter les frais d'importation.

Chapitre 8

Ouvrir une bouteille et servir le vin

Dans ce chapitre :

- ▶ La phobie du bouchon et autres barrières à franchir pour accéder au vin
- ▶ Le fameux tire-bouchon à deux lames
- ▶ Quelques exercices de respiration pour vos bouteilles
- ▶ Tulipes, flûtes, ballons et autres noms pittoresques
- ▶ Conseils pour servir et stocker le vin

Ne vous est-il jamais arrivé de casser un bouchon ou de le voir s'émietter sous le regard navré de vos amis ? Cela arrive à tout le monde de temps à autre à partir du moment où vous prenez le risque de déboucher les bouteilles de vin.

Certains individus n'achètent que du vin en cubitainer (récipient en plastique contenant 3 à 5 litres protégé par un emballage en carton ; vous versez le vin grâce à un robinet) ou en Bag-in-Box® (poche plastique sous vide d'air - ce qui facilite la conservation du vin - contenant 3 ou 5 litres, également protégée par un emballage carton et dotée d'un robinet). Les vins conditionnés de cette manière sont bon marché, ce qui est une bonne raison pour en acheter. Ces conditionnements sont pratiques car le vin s'y conserve plusieurs jours voire même plusieurs semaines dans le cas d'un

Bag-in-Box®, et il est inutile de descendre les bouteilles à la poubelle. Nous suspectons un certain nombre de ces clients de préférer ce type de conditionnement pour une autre raison moins avouable : ils sont mal à l'aise lorsqu'il s'agit de déboucher une bouteille.

Peut-être ont-ils été traumatisés par une rencontre avec un bouchon récalcitrant, ce qui les a amenés à développer une phobie du bouchon. Nous compatissons à leur souffrance. Non seulement ils ont vécu un traumatisme, mais ils s'interdisent l'accès à tous les meilleurs vins du monde, car tous ces vins sont contenus dans des bouteilles fermées par des bouchons en liège. Il existe pourtant une solution : s'armer des outils adéquats.

Tout d'abord : faire sauter la capsule

Dans certains pays, les négociants font beaucoup d'efforts pour attirer votre attention quand vous parcourez les allées des magasins. La capsule est pour cela un élément déterminant. Certaines capsules peuvent avoir un aspect très agréable, ce qui est bien. En revanche, certaines capsules sont difficiles à ôter, ce qui l'est moins.

De plus en plus de chais, dans les nouvelles régions viticoles, utilisent des capsules en plastique coloré plutôt qu'en plomb afin d'écarter tout risque de recours d'un consommateur en cas de saturnisme (intoxication par le plomb). D'autres choisissent de coiffer le bouchon d'une pellicule transparente (se rencontre en France pour les rosés de pays).

Quel que soit son matériau constitutif, lorsque nous ouvrons une bouteille de vin, nous misons sur la sécurité en ôtant la totalité de la capsule. Ainsi, aucun contact n'est à craindre avec le vin. (Dans ce cas, nous préférons les véritables capsules en plomb, car elles sont plus faciles à enlever que celles en plastique.)

Une fois la capsule enlevée, nettoyez soigneusement le goulot avec un tissu humide car le bouchon a pu souffrir de la condensation qui s'est développée sous la capsule – signe que le vin a été stocké dans des conditions favorables pour que le bouchon reste humide (voir chapitre 23 d'autres informations concernant le stockage des vins).

Certains amateurs préfèrent ne pas enlever toute la capsule par respect pour la bouteille – ce qui correspond d'ailleurs à un usage très répandu. Certaines personnes utilisent un petit outil bien pratique qui permet de couper proprement le tour de la capsule, mais un couteau fait aussi bien l'affaire.



Offrez-vous des débouchés

Que l'on souffre de phobie du bouchon ou non, n'importe qui peut venir à bout de pratiquement tous les bouchons s'il est armé d'un tire-bouchon adéquat.

Nous supposons qu'il n'est pas très futé de notre part d'annoncer que nous utilisons trois tire-bouchons différents pour faire face à toutes les situations. Il en existe même différents types que nous n'utiliserions qu'en désespoir de cause avant de décider d'ouvrir une bière. Ne nous prenez pas pour autant pour des snobs ou des maniaques. Après tout, qui s'inquiète du tire-bouchon que vous avez utilisé à partir du moment où vous arrivez à extraire le bouchon afin que tout le monde puisse boire ? Reconnaissons que pouvoir accéder au contenu d'une bouteille de vin est une chose importante. L'étape qui mène à ce contenu est bien plus agréable si le tire-bouchon est adapté. Être obligé de se battre à mains nues avec un bouchon récalcitrant lorsqu'on est armé d'un mauvais outil

n'est pas la préparation mentale la plus adaptée pour goûter ensuite le vin avec sérénité.

Le tire-bouchon qu'il faut posséder

Le seul tire-bouchon que toute maison doit posséder reste le tire-bouchon à vis Screwpull. Il a été inventé au début des années 1980 par un ingénieur nommé Herbert Allen qui semblait apparemment fatigué de voir qu'un morceau de liège à 10 centimes pouvait lui tenir tête.



Le tire-bouchon à vis Screwpull mesure environ 15 centimètres de long. Il est constitué d'une tête solidaire d'une vis de 10 centimètres de long (voir [figure 8.1](#)). Pour l'utiliser, une fois que vous avez enlevé la capsule, vous posez les épaules sur le goulot et vous les maintenez tout en vissant la partie mobile et en poussant légèrement sur le bouchon. Vous faites ainsi descendre la vis dans le bouchon. Continuez à visser dans le même sens. Vous verrez le bouchon émerger comme par magie de la bouteille. Pour enlever le bouchon du tire-bouchon, maintenez les leviers et tournez dans le sens inverse.

Figure 8.1 :

Le tire-bouchon à vis.



Ce tire-bouchon peut être proposé en différentes couleurs et coûte entre 20 et 30 € dans les boutiques de vins, les boutiques d'accessoires de cuisine et les catalogues de vente par correspondance. Son utilisation est très simple et ne nécessite pas une grande force musculaire, et il est approprié à 95 % des bouchons que nous rencontrons. Il est vendu avec un coupe-capsule.

Autres tire-bouchons conseillés

Nous avons dit 95 %. Vous comprenez donc qu'il est utile de bénéficier d'un, voire de deux autres tire-bouchons pour les 5 % restants que le premier tire-bouchon ne sait pas enlever, sauf à risquer de se briser (les bouteilles à collerette élargie en sont un exemple).

Nos deux tire-bouchons de secours sont de plus petite taille. Vous pouvez facilement les glisser dans votre poche ou dans votre tablier. Leur taille réduite est la raison principale pour laquelle ils sont appréciés des serveurs dans les restaurants.

Le tire-bouchon à deux lames

Le surnom non officiel de ce tire-bouchon est « Ah oui ». En effet, les gens se demandent souvent comment il fonctionne et quand on leur en fait la démonstration, ils s'écrient : « Ah ! oui, c'est comme ça que ça marche ! » (certains le surnomment également « l'ami du majordome », mais qui a un majordome de nos jours ?).

Ce tire-bouchon est constitué de deux lames métalliques de longueur différente (voir [figure 8.2](#)). Pour l'utiliser, vous faites glisser les deux lames entre le bouchon et le goulot en commençant par la lame la plus longue). Vous exercez un mouvement d'avant en arrière en même temps que vous enfoncez avec souplesse l'appareil jusqu'à ce que le tire-bouchon repose sur le haut du bouchon. Il suffit ensuite de faire tourner lentement le tire-bouchon tout en tirant.

Le gros avantage du tire-bouchon à lames est l'extraction du bouchon sans le détériorer. Vous pouvez ainsi réutiliser les bouchons pour boucher vos bouteilles de vinaigre maison ou faire une très jolie collection de bouchons de grands crus.

Bien qu'il soit plus difficile à manipuler que les autres tire-bouchons, celui à lames excelle dans le cas des bouchons très durs, très serrés et où les autres tire-bouchons abdiquent. Il est également idéal dans le cas des bouchons fragilisés.



N'utilisez pas un tire-bouchon à lames avec un bouchon ayant trop de jeu dans le goulot. Vous ne feriez rien d'autre que de pousser le bouchon dans la bouteille. En pareil cas, il vous faut un autre outil pour récupérer le bouchon (nous en parlerons un peu plus loin).



Figure 8.2 :

Le tire-bouchon à
lames.



Le tire-bouchon à lames coûte une dizaine d'euros. Ce modèle semble très prisé dans certaines régions, notamment la Californie, sans que nous sachions le motif de cette préférence.

Le tire-bouchon des professionnels de la restauration

Le troisième tire-bouchon que nous commandons est celui qui est utilisé presque universellement dans les restaurants, c'est pourquoi il s'appelle tire-bouchon du sommelier. Sur son corps métallique se greffent trois pièces mobiles dans le style d'un couteau suisse. Un levier, une vis d'environ 5 centimètres de longueur utile et un petit couteau (voir [figure 8.3](#)). Ce couteau sert notamment à découper la capsule.

L'utilisation du tire-bouchon du sommelier nécessite un peu de pratique. (Peut-être est-ce encore une autre raison de la phobie du bouchon ?) Commencez par prendre fermement le goulot avec votre main secondaire (la gauche en général) ;

l'astuce consiste alors à guider la vis au centre du bouchon grâce à une ouverture dans votre poing qui maintient le goulot. Une fois que la vis est totalement descendue dans le bouchon, placez le levier sur le goulot et appliquez un effet de levier pour extraire le bouchon. Terminez le débouchage en tirant verticalement le tire-bouchon.

Figure 8.3 :

Le tire-bouchon du sommelier.



Si le bouchon se brise et qu'une partie reste dans le goulot, c'est le tire-bouchon du sommelier qui est le plus approprié pour enlever les parties restantes. Utilisez-le comme indiqué ci-dessus mais en insérant la vis en biais dans le goulot. Dans la plupart des cas, vous parviendrez à enlever les morceaux de liège restants.



Si vous n'y parvenez pas, poussez-les délicatement dans la bouteille. Vous pouvez ensuite utiliser un

récupérateur de bouchon (décrit dans la section suivante).

Le tire-bouchon du sommelier est vendu environ 8 €.

Garçon, il y a du bouchon dans le vin !

De temps à autre, même si vous avez utilisé le tire-bouchon le plus approprié et que vous avez opéré correctement, vous pouvez finir par laisser des morceaux de liège dans le vin. Il peut s'agir de quelques tout petits éclats, de plus gros morceaux ou même de la totalité du bouchon.

Avant de vous traiter d'incapable, sachez que le syndrome du liège flottant est une expérience que nous avons tous vécue à un moment ou à un autre, quel que soit notre niveau d'expérience. Le liège n'endommage pas le vin. Il existe un outil merveilleux permettant de récupérer le liège flottant (ne confondez pas ce nom anglais, *cork retriever*, avec un petit chien d'arrêt du sud de l'Irlande). Cet outil est disponible dans certains magasins spécialisés, mais il reste difficile à trouver.

Le récupérateur de liège est composé de trois fils de métal d'environ 25 centimètres de long avec des crochets à chaque extrémité, il réussit très bien à extraire les morceaux de liège flottants. Nous avons même réussi à récupérer un bouchon complet qui était resté dans le goulot d'une bouteille (tout en priant que le goulot n'explose pas au moment où nous forçons le bouchon avec le récupérateur dans le goulot).

De manière plus simple, vous pouvez enlever les morceaux de liège avec une cuillère une fois que vous avez versé le vin dans les verres. (C'est dans ce cas qu'il est gênant de servir les invités d'abord, car le premier verre contiendra plus de liège que les

autres.) Sinon, il suffit de transvaser le vin dans une carafe de décantation en le faisant passer dans un filtre à café ou bien dans un tamis.

Quel génie a eu l'idée d'utiliser le liège ?

Nous avouons ne pas savoir comment se nomme le premier génie qui a choisi d'obturer une bouteille de vin avec un morceau de liège. Nous savons cependant que le moine français Dom Pérignon a répandu l'utilisation du bouchon de liège pour fermer les bouteilles de champagne.

Cette idée de génie est restée insurpassable. En effet, l'écorce du chêne-liège a des propriétés très intéressantes : elle est compressible (ce qui permet d'insérer le bouchon dans le goulot d'une bouteille) et elle est élastique (ce qui lui permet de reprendre forme pour obturer correctement le goulot). Le liège constitue donc un moyen idéal pour empêcher toute pénétration d'air dans les bouteilles de vin, ce qui permet de les garder pendant de nombreuses années. N'oubliez jamais de stocker les bouteilles de vin horizontalement afin de maintenir le bouchon de liège imbibé. Lorsque vous conservez une bouteille verticalement (notamment dans une atmosphère sèche) pendant plusieurs mois, le bouchon sèche, perd son élasticité, et finit par laisser l'oxygène entrer dans la bouteille et endommager le vin. En revanche, vous pouvez laisser une bouteille verticale pendant un mois sans causer de dommage au vin.

Le liège possède deux inconvénients : il peut développer des moisissures qui endommagent le vin, quelle que soit la

position de stockage de la bouteille ; puis le liège peut se transformer en une barrière frustrante entre l'amateur et son vin. Dans le cas des vins de carafe (les vins jeunes, qui ne se gardent pas plus de deux ou trois ans, et c'est le cas de nombreux vins blancs), on pourrait tout aussi bien utiliser une capsule à vis qui est plus simple à ouvrir et qui assure une aussi bonne étanchéité. Mais les traditions sont tenaces et le liège restera certainement le système d'obturation standard pendant encore de nombreuses années, même pour les vins à boire jeunes.

Le tire-bouchon n'est pas toujours nécessaire !

Un tire-bouchon est indispensable pour ôter les bouchons synthétiques (ils bouchent en général des vins bon marché à boire jeunes), les bouchons « technologiques » (fabriqués à partir de liège traité pour éviter les goûts de bouchon), les bouchons agglomérés (faits à partir de morceaux de liège). Il sera inutile pour les bouchons en verre (encore rares du fait de leur prix élevé) et les capsules à vis ! Adaptées à des vins fruités, éclatant de fraîcheur et destinés à être bus rapidement, ces dernières restent associées à l'idée de vins bon marché ce qui freine leur développement. Pourtant quelques grands domaines les utilisent pour certaines cuvées.

Une ouverture solennelle : le champagne

Ouvrir une bouteille de champagne est généralement une fête. Comment résister à l'atmosphère joyeuse qui se crée autour de ces verres frais et pétillants ? Peut-il exister une boisson plus solennelle ? S'il en existe une, nous ne l'avons jamais rencontrée.

N'imites pas les pilotes de formule 1 !

Une partie du plaisir que nous apportent les vins pétillants est le débouchage. Si la bouteille vient d'être transportée, il est préférable de la laisser reposer au moins une journée. En effet, il est difficile de contrôler la poussée du bouchon si le gaz a été remué. (Vous n'ouvriez pas non plus une bouteille de limonade chaude et venant d'être secouée. Les vins pétillants ont une pression bien supérieure aux limonades, il faut donc les laisser reposer plus longtemps encore.)



Si les circonstances ne vous permettent pas d'attendre, la solution de secours consiste à calmer quelque peu le gaz en trempant la bouteille dans un seau à glace pendant une demi-heure. (Remplissez le seau à moitié de cubes de glace et à moitié d'eau glacée.)



Dans tous les cas, soyez vigilant lorsque vous ôtez le muselet en acier qui maintient le bouchon. Nous avons toujours un trou dans le plafond de notre cuisine provoqué par un bouchon sauteur. Pour plus de sûreté, gardez une main fermement sur le dessus du goulot en même temps que vous ôtez la vrille du muselet. Arrangez-vous pour ne jamais

pointer la bouteille en direction des autres personnes ou des objets fragiles.

Le bon docteur fait des bulles

Nous n'oublierons jamais le vin d'honneur qu'un ami médecin donnait pour célébrer la naissance de sa fille. Au moment crucial où tous les invités regardaient, il a coincé la bouteille de champagne entre ses jambes pour la déboucher. Le bouchon est parti plus tôt que prévu, en propulsant la bouteille en arrière. La bouteille, telle une fusée, a zigzagué dans la pièce en répandant du champagne partout. Nous étions tous sur le point d'éclater de rire quand sa belle-mère lui dit froidement d'un air désapprobateur : « Vous ne saurez donc jamais rien faire de vos dix doigts, n'est-ce pas ? » Notre ami ne put que se figer, de la glace dans le regard.

N'utilisez évidemment jamais un tire-bouchon pour ouvrir une bouteille de vin pétillant. La pression du gaz en se libérant d'un seul coup risque de projeter le bouchon avec le tire-bouchon, éventuellement dans votre visage.



Un « psitt » vaut mieux qu'un « pop »

Si vous aimez entendre le fameux pop, tirez fortement sur le bouchon. Notez que vous perdez en général une petite quantité de ce précieux breuvage qui va s'écouler hors du goulot sous forme de mousse. Par ailleurs, le bruit peut interférer avec

les conversations de vos invités. Enfin, dans certains milieux, ce n'est pas un signe de distinction.



Il est pourtant facile de déboucher une bouteille de vin pétillant en ne lui faisant émettre qu'un discret chuintement au lieu du *pop* attendu. Maintenez la bouteille à 45 degrés en utilisant un torchon humide, si elle est mouillée. (Essayez de bloquer le cul de la bouteille dans le creux de votre hanche.). Faites tourner la bouteille tout en maintenant fermement le bouchon, ce qui vous permet de mieux contrôler la poussée. Lorsque vous sentez que le bouchon commence à sortir, repoussez-le fortement comme si vous ne vouliez pas le laisser sortir. Vous arriverez ainsi à déboucher la bouteille lentement en lui faisant émettre un sifflement bref. De temps à autre, vous rencontrerez un bouchon qui tient trop fermement. Vous pouvez passer le goulot de la bouteille sous l'eau pendant une minute ou deux. Cela permet généralement de ramollir le bouchon suffisamment pour permettre de déboucher la bouteille.



Vous pouvez enfin acquérir des gadgets qui ressemblent à des pinces ; il en existe trois sortes : la pince à champagne, l'étoile à champagne et la clé à champagne. Vous devez les placer autour de la partie du bouchon qui dépasse du goulot ; tous les bouchons des vins pétillants ont une forme de champignon. Au pire, vous pouvez utiliser une pince crocodile, mais le fait d'avoir à fouiller dans la boîte à outils risque de casser un peu l'ambiance.

Le vin respire-t-il ?

La plupart des vins sont des matières vivantes : leur structure chimique évolue pendant le vieillissement. Le vin absorbe de l'oxygène et s'oxyde, comme nos propres cellules. Lors de la fermentation qui transforme le jus de raisin en vin, il y a dégagement de dioxyde de carbone, tout comme chez l'être humain au cours de sa respiration. C'est pourquoi on peut dire, d'une certaine manière, que le vin respire.

Mais ce n'est pas ce que le serveur veut dire lorsqu'il vous demande : « Dois-je déboucher et laisser respirer le vin, monsieur (ou madame) ? » Dans ce contexte, *respirer* correspond à l'action de laisser aérer le vin en l'exposant à l'air. Un vin très jeune peut parfois bénéficier d'une légère aération. Mais il ne suffit pas de déboucher la bouteille et de la poser sur la table. Le petit conduit que constitue le goulot de la bouteille ne suffit pas à permettre une aération efficace (mais il permet pourtant au vin de tourner en quelques jours).



Comment aérer votre vin

Si vous avez besoin d'aérer votre vin, procédez ainsi :

Transvasez le vin dans un flacon – une carafe à décanter (récipient, généralement en verre, dont la contenance permet de recevoir une bouteille de vin tout entière).

Quels vins doivent être aérés ?

De nombreux vins rouges gagnent à être aérés. En revanche, seuls quelques vins blancs et certains vins de dessert en profitent. La plupart des vins blancs peuvent en effet être consommés dès qu'ils

sont servis, à moins qu'ils ne soient trop froids. Nous aborderons cela plus tard.

Vins rouges jeunes très tanniques

Les vins rouges jeunes, notamment ceux qui sont très tanniques (revoyez le chapitre 2 au sujet du tanin), tels que les bordeaux, la plupart des Côtes du Rhône et des vins italiens ainsi que les Cabernet-Sauvignon et les Zinfandel rouges des nouvelles régions viticoles du monde, profitent d'une aération qui permet à leurs tanins de s'adoucir, ce qui arrondit le vin.



Plus le vin est jeune et fort en tanins, plus il doit être aéré longtemps. En règle générale, une heure d'aération suffit à la plupart des jeunes vins rouges très tanniques. Font exception à cette règle les Barolo ou Barbaresco jeunes (des vins rouges du Piémont en Italie décrits dans le chapitre 13) ; ces vins contiennent en effet tant de tanins que l'on pourrait presque croire qu'ils tiennent debout sans la bouteille s'ils ne sont pas décantés. Il est bon de les laisser aérer et décanter entre trois et quatre heures.

Vins vieux rouges avec sédiments

De nombreux vins rouges produisent des sédiments (le tanin et d'autres particules solides en suspension qui se solidifient avec le temps et tombent au fond de la bouteille). Ces matières deviennent visibles à partir de huit à dix ans de vieillissement. Les sédiments ou dépôts ont un goût assez amer (c'est d'abord du tanin). De plus, voir flotter des particules sombres dans le vin n'est pas du plus bel effet.

Pour contrôler au mieux ce processus, il est nécessaire de disposer d'une source de lumière vive placée derrière la bouteille. On utilise fréquemment des bougies pour réaliser cette opération ; elles

donnent une ambiance romantique, mais une lumière halogène est encore plus efficace - la lumière est plus vive et reste fixe.



Plus le vin est vieux, plus vous devez faire preuve de délicatesse. Ne donnez pas trop d'aération à un vin vieux qui semble fragile. (Vérifiez la couleur du vin au travers de la bouteille avant de le décanter ; si la couleur est pâle, c'est que le vin est sans doute proche de sa durée de vie maximale.) En effet, les saveurs des très vieux vins décroissent rapidement, au bout de dix à quinze minutes d'exposition à l'air.



Si le vin semble réclamer encore plus d'aération une fois qu'il a décanté, laissez-le respirer. Si sa couleur est sombre, c'est qu'il est sans doute encore assez jeune et qu'il peut respirer encore. Inversement, si sa couleur est rouge brique ou grenat, il est probablement arrivé à maturité et ne nécessite pas plus d'aération.

Quelques vins blancs

Certains très bons vins blancs secs, tels que les bourgognes et les bordeaux blancs ainsi que les meilleurs vins d'Alsace bénéficient d'une aération. Vous pouvez ainsi ouvrir un Corton-Charlemagne jeune (grand bourgogne blanc) et constater qu'il n'offre pas beaucoup d'arômes et de saveurs ; c'est qu'il a besoin d'aération. Décantez le vin et goûtez-le une demi-heure plus tard. Si la pièce n'est pas trop chauffée, il est inutile de placer le décanteur au réfrigérateur. Dans la plupart des cas, c'est un tout autre vin que vous allez découvrir.

Portos vieux millésimés (Porto Vintage) ou LBV

Un des vins fortifiés les plus fameux est le porto

vieux millésimé. Nous le décrirons en détail avec les autres vins de cette famille dans le chapitre 16.

Pour l'instant, contentons-nous de dire que ce porto vieux a besoin d'apprendre à respirer. En effet, un tel porto est tellement puissant en tanin qu'il demande de nombreuses heures d'aération (au moins huit heures).

Même les portos vieux non millésimés nécessitent au minimum quatre heures d'aération. De plus, les portos vieux millésimés nécessitent une décantation, car ils sont remplis de sédiments (souvent 10 % de la bouteille). Vous devez donc laisser une bouteille de porto vieux millésimé debout pendant plusieurs jours avant de l'ouvrir, ou filtrer avec de la gaze en la décantant.

Exceptions à la règle de décantation du rouge et des vieux portos

L'exception confirme la règle. Il existe une assez grande quantité de vins rouges que vous n'avez pas besoin de décanter ni d'aérer avant de les boire :

- Vins rouges à corps moyen et peu chargés en tanins, tels que les Pinot Noir, les bourgognes, les beaujolais, certains Côtes du Rhône, les rouges italiens comme les Dolcetto, les Barbera et les Chianti légers ainsi que les Zinfandel rouges légers. Ces vins ne possèdent pas beaucoup de tanins et ne nécessitent donc pas une aération poussée ;
- Les vins rouges à bon marché – moins de 4,50 € (pour la même raison que précédemment) ;
- Les portos Tawny sans indication d'âge et plus généralement tous les portos sauf les vieux millésimés. Ces vins ne doivent normalement pas contenir de dépôts (qui doivent être restés dans les barriques pendant le vieillissement) et sont donc prêts à boire dès que vous les versez.

Doit-on choisir les verres avec soin ?

Si vous consommez du vin pour vous rafraîchir pendant votre repas sans y prêter particulièrement attention, le verre que vous allez utiliser pour boire n'a pas vraiment d'importance. (Pourquoi pas un verre à moutarde ou un gobelet en plastique ?) Nous avons utilisé des douzaines de verres en plastique dans nos pique-niques et bien sûr dans les voyages en avion.

Les grands vins se mettent en valeur dans des verres qui leur sont appropriés. Essayez le même vin dans trois ou quatre verres de formes différentes, le résultat est surprenant : vous dégusterez trois ou quatre vins différents.

Cependant, pour déguster un bon vin dans une occasion particulière, lorsque vous avez invité des amis qui désirent parler avec vous du vin ou que vous avez invité votre chef de service, vous choisirez des verres à pied. Ce n'est pas une simple question d'élégance ou de convention : un bon vin se savoure mieux dans un bon verre. Essayez vous-même.



Vous pouvez comparer les verres à des haut-parleurs stéréo. N'importe quel vieux haut-parleur vous permet d'entendre la musique tout comme n'importe quel verre vous permet d'apporter le vin jusqu'à vos lèvres. Mais (à supposer que vous sachiez reconnaître la différence et que cela vous importe) vous n'apprécierez certainement pas aussi bien la musique au niveau esthétique et émotionnel que si vous utilisez de bons haut-parleurs. Il en va de même pour le vin et les verres à vin. Ce n'est que dans des verres à pied de bonne qualité que vous pouvez apprécier tous les arômes et toutes les saveurs complexes d'un vin. Autrement dit, qui veut

la fin veut les moyens.

Tout d'abord, la bonne couleur

À moins que vous ayez envie de jouer à un jeu pervers avec vos amis connaisseurs, vous devez utiliser des verres à vin transparents. (Si vous souhaitez absolument utiliser des verres à moutarde affublés d'une décalcomanie, faites-le, à condition que le verre lui-même soit transparent.). Tous les jolis verres colorés sont du plus bel effet dans le salon chinois de votre tante, mais ils sont inadaptés à l'appréciation des véritables couleurs du vin. Enfin, les verres noirs qui ont eu une certaine popularité voici quelque temps sont plus appropriés à une cérémonie d'initiation à la magie noire qu'à la dégustation d'un vin.

Contenance, épaisseur et forme

Croyez-le ou non (nous n'y avons pas toujours cru non plus), la saveur d'un vin change selon le type de verre dans lequel on le boit. Nous avons failli déclencher une émeute lors d'une soirée de dégustation que nous avons organisée tout simplement parce que les dégustateurs croyaient que nous leur servions des vins différents alors que nous nous étions contentés de leur servir le même vin dans des verres très différents. Nous avons ainsi appris qu'en ce qui concerne les verres, trois paramètres sont déterminants : la contenance, l'épaisseur de la matière et la forme.

Contenance (taille)

Les petits verres constituent une hérésie pour les vins rouges et blancs secs ; ils sont inutilisables dans la pratique. En effet, vous ne pouvez pas faire tourner le vin dans le verre sans qu'il déborde, et

cela vous empêche de pouvoir réellement apprécier son bouquet. Par ailleurs, un petit verre est rapidement vide et il faut le remplir plus souvent. Vous n'utiliserez des petits verres que pour les vins doux naturels, les vins de dessert ou les eaux-de-vie qui offrent une telle quantité d'arômes que vous pouvez éviter de faire tourner le vin. Par ailleurs, ils se boivent en petite quantité.

En règle générale, plus le verre est large, mieux il est adapté aux :



- ✓ Vins rouges : le verre doit pouvoir contenir 35 centilitres au minimum, les meilleurs vins nécessitant une capacité de 50 à 70 centilitres ;
- ✓ Vins blancs : la capacité minimale est de 30 à 35 centilitres ;
- ✓ Vins pétillants : une capacité de 25 à 35 centilitres suffit.

Épaisseur du verre

Les très fins verres en cristal sont bien plus chers que les verres en verre ordinaire. C'est une des raisons pour lesquelles peu de gens y ont recours - et c'est également une raison pour laquelle certains les utilisent.

La meilleure raison qui peut pousser à utiliser des verres en cristal est que le vin a meilleur goût. Nous ne savons pas si l'élégance du cristal a simplement un effet sur l'ambiance esthétique de la dégustation ou s'il existe des raisons plus scientifiques.

Optez pour la finesse !

Un verre à bord fin affine le vin. C'est exactement la même chose pour le café, il est toujours meilleur dans une tasse en porcelaine fine que dans une tasse en grès épais !

Forme : tulipe, flûte, ballon et autres noms pittoresques

Une *tulipe* est une fleur, et une *flûte* est un instrument de musique, n'est-ce pas ? Eh bien, la tulipe est également le nom d'un verre qui sert pour les vins pétillants ([figure 8.4](#)). C'est un verre haut sur pied, allongé et resserré à son ouverture. Cette forme permet de mieux maintenir les bulles en les empêchant de quitter trop vite le vin (vous devinez donc que la fameuse coupe de champagne est à proscrire).

La *flûte* constitue également un verre adéquat pour boire du vin pétillant à cause de sa forme allongée et de son ouverture relativement étroite ([figure 8.5](#)) ; elle est légèrement moins bonne que la tulipe car elle ne se ressert pas à l'ouverture. La *trompette* s'ouvre, ce qui la rend moins appropriée aux vins pétillants, mais son esthétique est particulièrement agréable ([figure 8.6](#)).

Le verre *ballon* est tout à fait correct pour permettre l'aération de nombreux vins rouges tels que les bourgognes, le Barolo et d'autres grâce à sa forme ample.

Si vous avez opté pour un verre à pied, évitez de le saisir à pleine main par la partie haute. Pour passer pour une personne chic et connaisseuse en vin, prenez-le par le pied. C'est la seule façon de pouvoir humer le vin, de le faire tourner dans le verre pour qu'il libère ses arômes et cela évite surtout de le



réchauffer !

**Figures 8.4, 8.5
et 8.6 :**

La tulipe, la flûte et
la trompette (de
gauche à droite).



La plupart des vins rouges tels que les bordeaux, le Chianti et les Cabernet-Sauvignon, Merlot et Zinfandel s'apprécient mieux dans un verre légèrement ovale à l'ouverture rétrécie (figure 8.7). Cela correspond au verre à bordeaux. D'autres vins rouges, notamment les bourgognes, le Barolo et les Pinot Noir, préféreront un verre de plus grande contenance (figure 8.8). C'est le verre à bourgogne.

**Figures 8.7 et
8.8 :** Le verre à
bordeaux et le
verre à bourgogne.



Pour offrir une base de comparaison valable à tous les dégustateurs, l'Institut national des appellations d'origine (INAO), en collaboration avec l'AFNOR et d'autres instances de normalisation, a défini un verre standard pour la dégustation. Ce verre se nomme le verre INAO. Plusieurs marques en proposent dans leur catalogue.

À moitié vide ou à moitié plein ?

Faire le plein est idéal à la station-service, mais ce n'est pas la meilleure manière de servir du vin. Nous sommes toujours ennuyés quand le serveur remplit nos verres jusqu'au bord. Cela lui évite sans doute de revenir trop souvent à la table. Peut-être est-ce aussi une manière de montrer sa générosité avec notre argent. Mais quand il s'agit d'entrer le nez dans le verre pour le humer, comment ne pas paraître maladroit ? Une fois, un enfant assis à la table voisine s'est écrié : « Regarde, maman, le monsieur boit avec son nez ! »

Pour conserver une marge de sécurité afin

de faire tourner le vin et être capable de le humer, vous ne devez remplir les verres que partiellement. Un verre rempli au tiers de sa capacité est l'idéal pour apprécier les vins rouges. (Il assure une meilleure aération au vin.) Un verre de vin blanc peut être rempli à moitié et un verre de vin pétillant aux trois quarts. Si vous avez décidé d'utiliser des verres à moutarde, vous pouvez les remplir sans retenue !

Combien de services à vin doit-on prévoir ?

Que doit faire l'amateur de vin : acheter plusieurs sortes de verres selon les catégories de vins ? Ce n'est heureusement pas nécessaire dans la mesure où vous pouvez utiliser des verres convenant également pour le vin rouge et pour le vin blanc qui combinent les meilleures caractéristiques de chaque type particulier. Et vous n'avez pas besoin de vous ruiner pour disposer de verres à vin corrects. Plusieurs sociétés proposent des verres en cristal dans toutes les tailles et formes imaginables à des prix abordables. Vous en trouverez chez les bons fournisseurs.

Si vous désirez des verres plus raffinés, tournez-vous du côté de la cristallerie de Baccarat ou vers des marques de verres spécialisées dans la conception de verres à vin. Riedel est l'une des plus connues. C'est une société autrichienne. Son fondateur, Claus Riedel, fut le premier à adapter la forme des verres aux caractéristiques du vin. Riedel propose différentes gammes, plus ou moins coûteuses. Les connaisseurs très avertis (ou les snobs) opteront pour un verre de la gamme Sommelier considérée comme la « Rolls du verre à vin mais il faut compter entre 60 et 90 € selon les modèles ! Les gammes Ouverture et Vinum sont nettement plus accessibles.



Spiegelau est une autre marque réputée (elle a été rachetée par Riedel). Elle est assez bien distribuée et d'un bon rapport qualité-prix. Dans la gamme Authentis, le verre en cristal universel (à vin blanc ou à vin rouge) de 42 cl vaut par exemple environ 9 €.

Chef & Sommelier marque du groupe Arc International propose aussi une gamme variée dont le verre Open Up. Conçu avant tout pour déguster les jeunes vins, ce verre doté d'une forme originale a ses fervents défenseurs ou ses détracteurs acharnés.

Plus vous serez attentif aux saveurs du vin, plus vous le serez au verre dans lequel vous le buvez. Mais si vous parvenez à apprécier votre vin dans un verre à moutarde, aucun problème.



Soignez vos verres en cristal !

Les produits pour lave-vaisselle contenant de la silicone laissent les verres « gras », ce qui est dramatique pour le vin, surtout pour les bulles du champagne. Mieux vaut donc les laver à la main, avec de l'eau bien chaude. Et attention aux torchons qui peluchent : ils sont évidemment à proscrire ! Optez pour des torchons en lin.

Température de service : ni trop chaud, ni trop froid

De même qu'un verre adéquat augmente le plaisir de la dégustation, la température idéale est un critère essentiel d'une bonne dégustation. Nous avons fréquemment goûté le même vin à différentes températures (et, croyez-le ou non, à différentes pressions atmosphériques) et nous avons apprécié le vin dans un cas mais pas dans l'autre !



La plupart des vins rouges se dégustent à une température de 16 à 18 °C. Voici quelques dizaines d'années, cela correspondait à la température qui régnait dans les chambres (ainsi est né le terme *chambré*). De nos jours, les pièces sont plutôt à une température de 20 à 21°C, n'est-ce pas ? Un vin rouge servi après un tel chambrage manquera de vivacité et donnera en général l'impression d'être trop chaud, à cause de la sensation de brûlure due à l'alcool.

Certains placent la bouteille pendant une quinzaine de minutes dans le réfrigérateur pour redonner de la vivacité à un vin rouge qui a souffert de la chaleur. Il faut dans ce cas ne pas laisser le vin trop se refroidir. Un vin rouge servi trop froid se laisse envahir par les tanins et l'acidité, ce qui est véritablement désagréable. Les vins rouges légers et fruités tels que les beaujolais sont délicieux lorsqu'ils sont légèrement rafraîchis à environ 14 à 15 °C.

Vous vous demandez peut-être comment savoir si la bouteille est à 14 ou à 15 °C ? Vous pouvez vous procurer un thermomètre digital spécialement conçu pour être placé autour de la bouteille. Vous pouvez alors lire la température selon un code de couleurs. Vous pouvez également acheter un thermomètre plus classique que vous placez dans la bouteille ouverte (par son goulot). Nous disposons

des deux modèles et nous n'utilisons ni l'un ni l'autre. Nous préférons juger de la température en prenant la bouteille à la main. La pratique mène à la perfection.



De même que de nombreux vins rouges sont servis trop chauds, de nombreux vins blancs sont servis trop froids si l'on en juge d'après les expériences faites dans de nombreux restaurants. Plus un vin blanc est de grande qualité, moins il doit être refroidi afin de vous permettre de bien en apprécier les saveurs.



- ✓ Les grands vins blancs se servent entre 14 et 16 °C.
- ✓ Les vins blancs simples peuvent être servis plus frais, entre 10 et 13 °C.
- ✓ Les rosés se servent à la même température que les vins blancs simples.
- ✓ Les vins doux et moelleux se servent également à la température des vins blancs simples.
- ✓ Les vins liquoreux ou vins de dessert tels que les Sauternes et le porto s'apprécient à une température identique à celle des meilleurs vins blancs (pour les Sauternes de 14 à 16 °C) ou des meilleurs vins rouges (pour le porto de 16 à 18 °C).
- ✓ Le champagne et les vins mousseux s'apprécient à 7 °C.

Pour éviter d'avoir à boire du champagne tiède, ayez toujours à disposition un seau à glace. Vous pouvez également remettre la bouteille dans le réfrigérateur dès que vous avez fini de servir.



Atmosphère ? Atmosphère ?

Vous pouvez placer cette remarque avec vos informations générales ou dans la section des histoires incroyables, c'est selon.

Voici quelques années, nous avons dégusté avec plaisir un de nos vins rouges préférés qui est le Barbera italien (vin des Alpes). Il faisait beau, le temps était clair, sec et frais, un temps d'anticyclone, donc de haute pression. Le vin était parfait lui aussi, se mariant délicieusement avec notre salami, notre pain et notre fromage. Quelques jours plus tard, nous avons commandé le même vin au bord de la mer ; le temps était humide et le baromètre était au plus bas. Le vin nous a paru lourd, mou et sans vie. Qu'était-il arrivé à notre merveilleux vin de montagne ? Nous avons interrogé notre cercle d'amis amateurs et nous nous sommes rendu compte qu'ils avaient vécu le même genre d'expérience. Nous avons pu en conclure que, pour les vins rouges au moins, la pression atmosphérique avait un effet sur le goût du vin : la haute pression améliore le goût et la basse pression le détériore. Si un de vos vins rouges préférés ne semble pas au meilleur de sa forme, consultez le baromètre ! Vous nous croyez si vous voulez.

Conservation des bouteilles entamées

Un bouchon spécial permet de conserver efficacement le champagne ou tout autre vin pétillant pendant une journée au réfrigérateur. Mais que faire dans le cas d'une bouteille de vin rouge ou de vin blanc entamée ?

Vous pouvez essayer de reboucher la bouteille avec son bouchon si c'est possible puis placer la bouteille dans le réfrigérateur. Même les vins rouges peuvent se conserver ainsi ; il suffit de sortir la bouteille de celui-ci au moins une heure avant de servir. Il existe trois autres moyens qui constituent des méthodes plus sûres de conserver une bouteille entamée et d'éviter son oxydation :

- Si l'entame représente au maximum la moitié de la contenance de la bouteille, vous pouvez transvaser celle-ci dans une demi-bouteille propre que vous rebouchez ensuite. Nous achetons parfois du vin en demi-bouteille afin d'être sûr de disposer de quelques demi-bouteilles à portée de main ;
- Il existe une pompe miniature assez peu onéreuse et très pratique que vous pouvez acheter chez les détaillants. La pompe aspire l'oxygène de la bouteille, le bouchon en caoutchouc dont elle est dotée empêchant ensuite l'oxygène de revenir dans la bouteille. Vous pouvez ainsi conserver un vin pendant une semaine, mais cela ne fonctionne pas pour tous les vins ;
- Vous pouvez vous procurer des petites cartouches de gaz inerte chez certains cavistes. Il suffit d'injecter un peu de gaz dans la bouteille au moyen d'une paille livrée avec la cartouche. Le gaz forme une couche qui sépare le vin de l'oxygène de l'air et le protège ainsi contre l'oxydation. C'est une solution simple et efficace. Nous recommandons la marque *Private Preserve* ;

➤ Pour éviter d'avoir à conserver une bouteille entamée, buvez le vin ! Si vous ne voulez pas vous compliquer la vie, placez la bouteille entamée dans le réfrigérateur et terminez-la le lendemain ou le surlendemain au grand maximum, en tout cas avant que le vin ne s'évente.

Chapitre 9

Savoir lire les étiquettes

Dans ce chapitre :

- ▶ Le langage des étiquettes de vin
- ▶ La vérité sur les mentions impressionnantes comme « réserve » et « mis en bouteilles au château »
- ▶ La différence entre région, district et commune
- ▶ Les vins millésimés et non millésimés
- ▶ Les sigles AOC, DOC, DO, AOP, IGP et autres

Imaginez-nous debout en train de patienter au poste de douane d'un aéroport pendant qu'un préposé sourcilieux étudie nos passeports. Les six heures d'avion durant lesquelles nous avons essayé de dormir un peu dans des sièges trop petits ont fini de nous éreinter. C'est pourtant maintenant que le préposé doit se faire une idée de qui nous sommes, et tout ce dont il dispose est un résumé de notre pedigree sur nos passeports et nos visages fatigués.

Il vous est peut-être déjà arrivé de jouer le rôle du contrôleur d'immigration lorsque vous étiez face à des rangées de bouteilles, tentant de vous faire une idée de celle qu'il fallait acheter d'après son étiquette. Sauf en de rares exceptions, l'étiquette ne donne pas beaucoup plus d'informations qu'un passeport, et la jolie image qui l'agrémente n'a pas plus de rapport avec le contenu que la photo de notre passeport n'en a avec notre figure défaite par

la fatigue d'un long voyage.

Ce que raconte l'étiquette d'un vin

Toute bouteille de vin commercialisée doit porter une étiquette et cette étiquette doit donner un maximum d'informations sur le contenu. Certaines des informations sont obligatoires pour obéir à la législation du lieu de production du vin alors que d'autres informations doivent être fournies pour s'adapter à la législation du pays de vente. Lorsque les obligations sont différentes pour un vin exporté, cela peut rendre la vie bien difficile au rédacteur de l'étiquette !

L'avant et l'arrière d'une bouteille ronde

Beaucoup de bouteilles de vin comportent deux étiquettes. L'étiquette principale, placée sur le devant dans les rayons, donne le nom du vin et sert à attirer votre regard ; l'étiquette secondaire, à l'arrière, donne des informations complémentaires qui vont de la suggestion très pratique telle que « Se marie merveilleusement avec tous les aliments » à des données toutes scientifiques telles que « L'acidité totale de ce vin est de 6,02 et son pH de 3,34 ».

Si l'on réfléchit un peu à la question, on peut se demander comment reconnaître l'avant et l'arrière d'une bouteille ronde !

Apparemment, plusieurs gouvernements dont celui des États-Unis n'ont pas résolu ce paradoxe. Ils rendent obligatoire la présence de certaines informations sur l'étiquette principale de toutes les bouteilles de vin, taux d'alcool, type de vin (rouge ou blanc) et pays d'origine, mais ils ne définissent pas ce qu'est l'étiquette principale. Il en résulte que

certains producteurs placent toutes les informations obligatoires sur la plus petite des deux étiquettes et disent qu'il s'agit de l'étiquette de devant. Ils créent ensuite une étiquette toute en couleurs, très attractive et ne comportant presque rien d'autre que le nom du vin, et en font l'étiquette arrière. Vous imaginez facilement laquelle des deux étiquettes est mise devant dans les rayonnages par les vendeurs.

Cette situation n'est pas pour autant révoltante. Il est plus agréable de faire tomber son regard sur des étiquettes richement ornées que de naviguer parmi des séries infinies d'étiquettes austères. D'ailleurs, il est facile de prendre en main la bouteille désirée et de la tourner pour regarder l'autre étiquette. Enfin, nous nous réjouissons à l'idée que les producteurs et importateurs de vins parviennent à trouver un moyen de concilier leurs propres exigences avec celles des gouvernements. En effet, tous les mots et images placés sur les étiquettes sont décortiqués par les autorités pour vérifier qu'il n'y a ni connotation sexuelle, ni même la moindre suggestion selon laquelle le vin serait bon pour la santé (et ce, quelles que soient les découvertes positives de la science en ce domaine).

Les mentions obligatoires

Les informations devant obligatoirement figurer sur les étiquettes sont différentes d'un pays à l'autre. Pour les producteurs qui exportent, c'est un vrai casse-tête !

À l'intérieur de l'Union européenne, certains pays ajoutent des mentions obligatoires à la législation commune. Les règles en vigueur dans un pays s'appliquent aux vins produits et vendus dans le pays mais aussi aux vins importés.



En France, les informations suivantes sont obligatoires :

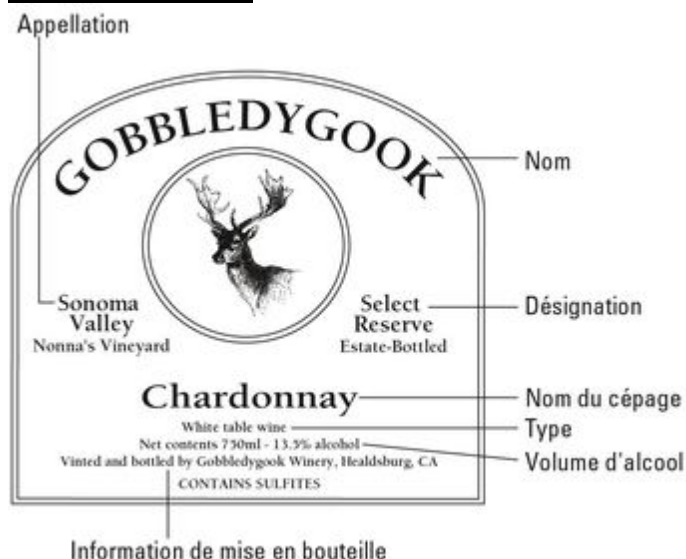
- La dénomination de vente : nom de l'appellation ou du vin de pays ; catégorie du produit (par exemple « Bordeaux, appellation Bordeaux contrôlée » ou « Lubéron appellation d'origine protégée » ou « vin de France ») ;
- La provenance (par exemple « produit en France ») ;
- Le degré d'alcool en pourcentage du volume ;
- L'identité de l'embouteilleur et le cas échéant, de l'importateur ;
- Le volume en ml (la bouteille standard est de 750 ml) ;
- Le numéro de lot ;
- L'étiquetage des allergènes, pour l'instant limité au soufre et signalé sous la mention « contains sulfites » mais bientôt étendu à d'autres produits ;
- L'avertissement destiné aux femmes enceintes sous la forme d'un logo ou d'une phrase.

Aux États-Unis, le gouvernement fédéral rend les informations suivantes obligatoires sur toute bouteille de vin vendue sur le territoire américain (voir aussi [figures 9.1](#) et [9.2](#)) :

- Un nom de marque ;
- L'indication d'une classe ou d'un type (vin de table, vin de dessert ou vin mousseux) ;
- Le degré (pourcentage) d'alcool par volume ;
- Le nom et l'adresse de l'embouteilleur ;
- Le contenu net (en millilitres, la bouteille standard contenant 750 ml) ;
- La mention *Contains sulfites* (à de très rares exceptions près) ;
- Un avertissement du gouvernement (nous ne le répétons pas ici).

Figure 9.1 :

L'étiquette d'un vin
de cépage
américain.



En Europe, la plus importante des informations est l'indication du niveau de qualité du vin, ce qui correspond réellement au statut de ce vin dans la hiérarchie définie par l'UE pour les noms de terroirs. Tout vin issu d'un État membre de l'UE doit indiquer l'une ou l'autre des informations suivantes sur son étiquette :



- ✓ Le nom d'origine répertorié est accompagné d'une phrase officielle confirmant que ce nom est bien un nom d'origine répertorié (par exemple Lubéron, appellation d'origine protégée) ; ou
- ✓ Une phrase indiquant que ce vin est du vin de table, ce qui correspond à un statut inférieur à celui mentionnant une origine contrôlée (par exemple, Vin de France).

Appellations d'origine

Un lieu de production répertorié correspond à une appellation d'origine. Elle définit non seulement des limites géographiques mais également des cépages autorisés, des méthodes de viticulture et des méthodes de vinification. Une appellation est donc une définition permettant de produire un vin déterminé. Les différents gouvernements des pays européens contrôlent les appellations des vins de différentes manières dans le but de s'assurer que ceux qui portent une appellation d'origine sont bien conformes aux définitions légales correspondantes. Depuis que la législation sur les vins s'est harmonisée en UE (voir encadré sur la classification des vins européens un peu plus loin), les vins européens correspondant à des vins de qualité produits dans une région déterminée sont soit des appellations d'origine protégées (AOP), soit des indications géographiques protégées (IGP). Mais comme tous les vins portant des étiquettes ancienne version n'ont pas encore été bus, et que les anciennes mentions peuvent coexister sur l'étiquette avec les nouvelles, il n'est pas inutile de rappeler les indications que vous pouvez trouver sur les étiquettes des vins européens et qui confirment que le vin correspond à une appellation d'origine :



✓ **France** : *Appellation d'origine contrôlée* (AOC). Les vins de statut légèrement inférieur portent la mention VDQS qui signifie : *Vin délimité de qualité supérieure*. Vin de pays ;

✓ **Italie** : la mention *Denominazione di Origine Controllata* (DOC) correspond à l'AOC française. Les vins de statut légèrement supérieur portent la mention *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (DOCG) ; *Indicazione geografica tipica* (IGT) proche des vins de pays français ;

✓ **Espagne** : la mention *Denominación de*

Origen (DO) correspond à l'AOC française et la mention *Denominación d'Origen Calificada* (DOCa) correspond à la DOCG italienne ;

✓ **Portugal** : la mention *Denominação de Origem Controlada* (DOC) correspond à l'AOC. La mention *Indicação de Proveniencia Regulamentada* (IPR) peut se traduire par « indication de provenance réglementée » et s'applique aux autres lieux d'origine non DOC ;

✓ **Allemagne** : la mention *Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete* (QbA) désigne un vin de qualité produit dans une région déterminée. La mention *Qualitätswein mit Prädikat* (QmP) se traduit en vin de qualité avec mention et correspond aux meilleurs vins. (Vous trouverez de nombreux détails sur le complexe système d'appellation allemand au chapitre 13.)



La classification des vins européens

Désormais, les étiquettes des vins européens ne devraient plus comporter que trois niveaux de qualité :

✓ Au sommet : les vins AOP ou appellation d'origine protégée : c'est l'équivalent de l'AOC française au niveau européen. Une AOP correspond à un cahier des charges très précis : cépages, rendements, zone géographique, méthode de vinification... Dans chaque pays, un organisme supervise l'application du cahier des charges. En France, c'est

l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

➤ L'IGP ou indication géographique protégée est le second niveau. La plupart des vins autrefois appelés vins de pays ont basculé dans cette catégorie. Chaque IGP correspond également à une réglementation dont l'application est aussi contrôlée par l'INAO.

➤ Dernier échelon : les vins de table. Les règles sont plus souples. Ils peuvent être issus d'un mélange de vins de différentes régions ou pays. La mention vin de table (ou simplement vin) est suivie du nom du pays où les raisins ont été produits et vinifiés (par exemple vin de France). S'il est issu d'un mélange de vins de différents pays de l'Union européenne, il porte la mention « mélange de vins de différents pays de l'Union européenne ».

Le tableau suivant récapitule les classes d'appellations des vins européens.

Tableau 9.1 : Classification européenne des vins

<i>Pays</i>	<i>VQPRD</i>	<i>Vin de table avec indication géographique</i>	<i>Vin de table sans indication géographique</i>
France	AOC VDQS	Vin de pays	Vin de table
Italie	DOCG DOC	IGT Vino da tavola (suivi du nom de lieu)	Vino da tavola
Espagne	DOCa DO	Vino de la tierra	Vino de mesa
Portugal	DOC IPR	Vinho de mesa regional	Vinho de mesa
Allemagne	QmP QbA	Landwein	Deutscher Tafelwein

Les appellations dans les nouvelles régions viticoles (États-Unis, Australie ou Amérique du Sud) correspondent à des zones viticoles dites AVA (*American Viticultural Areas*). Ces mentions

n'apparaissent pas sur les étiquettes des vins de ces nouvelles régions viticoles (voir [figure 9.1](#)).

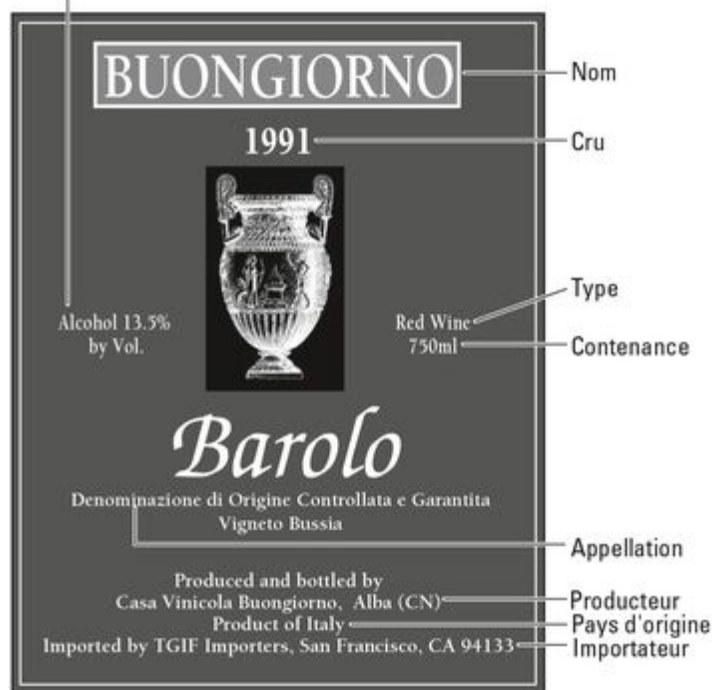


La [figure 9.2](#) montre un exemple d'étiquette de vin italien.

Figure 9.2 :

Étiquette d'un vin européen tel que vendu aux États-Unis.

Volume d'alcool



Pourquoi mélanger les

années ?

Dans deux cas de figure un producteur peut être poussé à mélanger des vins issus de plusieurs vendanges différentes. Lorsque la région viticole présente des caractéristiques climatiques qui ne permettent pas d'atteindre une maturité complète du raisin chaque année (certaines régions d'Allemagne, ou la Champagne, qui sont des régions de climat continental) ; le producteur peut décider de conserver du vin d'une année à l'autre au cas où une maturité suffisante ne serait pas atteinte l'année suivante. La décision dépend de considérations aussi bien financières que qualitatives : le producteur doit pouvoir offrir chaque année un vin de qualité assez constante.

La seconde raison qui pousse à créer un vin issu de plusieurs vendanges est le prix. Lorsque les chais achètent du vin sur le marché du vrac (ce que font les grandes sociétés pour compléter leur production), elles peuvent réduire les coûts en achetant en grandes quantités certaines années pour stocker.

Les informations facultatives

De nombreuses autres informations peuvent figurer sur une étiquette de vin en complément de celles qui sont obligatoires. Ces informations peuvent n'avoir aucun autre fondement que celui visant à persuader le client qu'il va acquérir un vin de qualité supérieure. Il peut aussi s'agir d'informations utiles sur le contenu. Parfois, le même mot peut être utilisé à bon ou à mauvais escient. Le problème est

que l'utilisation de certaines mentions est strictement contrôlée dans plusieurs pays mais pas du tout dans d'autres.

Millésime

La mention du millésime (année de vendange) est l'élément facultatif le plus fréquemment indiqué (voir [figure 9.2](#)). Le millésime apparaît généralement sur l'étiquette de devant et parfois sur une petite étiquette du goulot, mais aussi parfois sur l'étiquette arrière.

La plupart des vins que vous pouvez acquérir chez les cavistes ou dans les supermarchés et commander au restaurant sont des vins millésimés. Aux États-Unis, un vin a le droit de porter un millésime si 95 % du raisin dont il est issu a été vendangé cette année-là. Pour les vins produits dans l'Union européenne, la proportion est de 85 %. Un vin non millésimé peut donc être un vin composé de vins issus de plusieurs vendanges. Dans la mesure du possible, les vins d'entrée et de milieu de gamme portent un millésime, dans le but de leur conférer un fort pouvoir d'attraction.

Un vin millésimé peut fortement varier en style et en qualité d'une année à l'autre sous l'influence des conditions météorologiques qui affectent la croissance du raisin. Au niveau général, vous n'aurez besoin de vous soucier du millésime d'un vin (bon ou mauvais millésime) que si vous recherchez un vin de grande qualité. Par ailleurs, s'intéresser au millésime n'a d'intérêt que dans les régions du monde dans lesquelles les variations météorologiques d'une année à l'autre sont conséquentes, autrement dit, en Europe. Il existe bien sûr de telles variations en Californie et en Australie, mais elles restent très faibles, en tout cas bien moindres qu'en Europe. Dans le cas des vins d'entrée de gamme (à moins de 4,50 €), les différences d'une année à l'autre sont en général insignifiantes.



Réserve

Le mot réserve a lui aussi été largement usurpé sur les étiquettes de vin. Cette mention est destinée à convaincre les clients que le vin que contient la bouteille a quelque chose de spécial. Cette astuce fonctionne souvent parce que le mot a un certain prestige. Par ailleurs, le mot reste utilisé à bon escient par certains producteurs. Il conserve donc globalement une connotation positive, notamment aux États-Unis, même lorsqu'il ne signifie rien.

En Italie et en Espagne, par exemple, le mot réserve (sa traduction est respectivement *riserva* et *réserva*) correspond à un vin qui a subi un vieillissement supplémentaire dans les chais. Ce vieillissement suppose une amélioration de qualité. Un Chianti Classico Riserva est considéré comme meilleur qu'un Chianti Classico standard du même producteur. Un Rioja Gran Reserva (et l'Espagne a plusieurs degrés de réserve) est meilleur que le Rioja Reserva du même producteur, lui-même meilleur que le Rioja standard du même. Tout cela semble parfaitement logique.

En France, l'utilisation du mot *réserve* n'est pas contrôlée, mais elle reste souvent en relation avec une notion de qualité minimale.

Mise en bouteilles à la propriétés

Le mot propriété sert à désigner de manière élégante une exploitation viticole combinant culture de la vigne et vinification. La mention *mis en bouteilles à la propriété*, au domaine ou au château, sur une étiquette de vin signifie que la société qui a

mis le vin en bouteilles a également cultivé le raisin et fabriqué le vin. Cette mention suggère donc l'existence d'un contrôle ininterrompu de la chaîne de production du vin, du cep au verre. Les vignes n'appartiennent pas nécessairement au producteur, mais celui-ci assure le contrôle de la vigne et réalise sa conduite.

La notion de mise en bouteilles à la propriété est un critère essentiel pour tous ceux qui pensent qu'il est impossible de faire un bon vin si l'on ne tente pas d'abord de produire les meilleurs raisins. Si nous étions nous-mêmes chargés de produire du vin, nous ferions tout pour pouvoir contrôler également la vigne qui donne naissance à sa matière première. Les vins français comportent souvent la mention *mis en bouteilles au château* ou *mis en bouteilles au domaine*. Ces mentions sont strictement équivalentes à une mise en bouteilles à la propriété.



Noms de vignobles ou de climats

Les vins de milieu et haut de gammes (valant au minimum 8 € la bouteille) comportent souvent le nom d'un vignoble spécifique dont sont issues les grappes. Certains producteurs de vin commercialisent plusieurs vins qui ne se distinguent que par le nom de la parcelle de vignoble. Chaque vin se caractérise par le terroir. (Vous trouverez une explication du terroir au chapitre 5.)

Pour les vins des nouvelles régions viticoles, le nom du vignoble est parfois suivi de la mention *vineyard* (vignoble).



En Italie, la production de vins est résolument orientée vers les vins très locaux, issus de parcelles

isolées. Ils comportent donc fréquemment une mention *vigneto* ou *vigna*. Ils utilisent aussi parfois le mot français *cru* à côté du nom du vignoble. Mais parfois ils ne le mentionnent pas. C'est selon.

Autres mentions facultatives sur les étiquettes

Vous serez heureux d'apprendre que nous avons presque fini de passer en revue les termes qui peuvent se rencontrer sur une étiquette de vin (en espérant que toutes ces mentions ne vous ont pas épuisé).

Une expression que l'on rencontre sur certaines étiquettes de vin français est *Vieilles Vignes*. Une vigne âgée offre un rendement inférieur, ce qui permet d'espérer une meilleure qualité du raisin et du vin qui en résulte. Le problème est que cette qualification n'est pas contrôlée par la loi. N'importe qui peut prétendre que ses vignes sont vieilles.

Le mot *supérieur* peut apparaître sur les vins français ou italiens (*superiore*) en complément à un nom d'origine AOC ou DOC (revenez à une section antérieure pour vous remémorer ces abréviations). Cela signifie que le vin possède un taux d'alcool supérieur à la version normale du même vin. Franchement, ce n'est pas une distinction qui mérite qu'on en fasse une insomnie.

Enfin, le mot *classico* peut se voir sur les étiquettes de vins italiens des catégories DOC et DOCG ; il indique que les raisins ont été vendangés au cœur du terroir mentionné.

Chapitre 10

La dégustation : tout un art !

Dans ce chapitre :

- ▶ Un peu d'histoire
- ▶ Éveillez vos sens
- ▶ Suivez le rituel
- ▶ Les étapes de la dégustation
- ▶ À chaque cépage son arôme
- ▶ Le vocabulaire du vin
- ▶ La dégustation des vins effervescents
- ▶ La dégustation des eaux-de-vie

Beaucoup de consommateurs avertis ou non s'imaginent que l'art de la dégustation est une compétence réservée à un petit nombre de personnes particulièrement douées, alors qu'en fait il s'agit de beaucoup d'années de travail et de rigueur avec tout de même une pointe de talent pour mémoriser les sensations. Ceci est certainement à votre portée. Voici quelques conseils pour devenir un vrai dégustateur.

Un peu d'histoire

Le rite de la dégustation des vins n'est pas une invention récente : un historien a retrouvé des traces d'une compagnie créée par Philippe le Bel en 1312, qui s'appelait « Courtiers-Gourmets-Piqueurs

de vins ». Elle existe d'ailleurs toujours en France actuellement.

C'est en 1793 seulement que le mot « dégustateur » apparaît dans les dictionnaires avec la définition « celui dont le métier est de goûter le vins. Le verbe « déguster », lui, n'apparaît dans les textes officiels qu'en 1813.

Éveillez vos sens

Sachez que nous avons tous les sens requis pour analyser le vin, ce produit de la terre si joliment transmis par les vignerons : l'œil (la vue), le nez (l'olfaction), la bouche (qui permet les perceptions par la langue des quatre saveurs essentielles : acide, salé, sucré, amer).

Le problème est que de nos jours nous n'utilisons plus ces sens, du moins pas de manière développée, car nous mangeons et buvons sans vraiment nous intéresser à ce que nous consommons.

En revanche, lorsque notre intérêt s'éveille, il suffit de retravailler nos sens ; vous serez très étonné de ce que nous sommes capables de ressentir. En effet, il est tout à fait possible de travailler votre mémoire de senteurs dans votre vie quotidienne.



- Dans votre cuisine, humez les flacons d'épices comme la noix de muscade, la cannelle, le paprika ainsi que les herbes aromatiques comme la sauge, le laurier, le thym.

- Dans un jardin, à la campagne, à la montagne, en forêt, respirez les odeurs, les fleurs, les mousses, les feuilles mortes.

Offrez-vous ou faites-vous offrir *Le Nez du vin* de Jean Lenoir, ce Bourguignon qui a eu l'idée merveilleuse de mettre au point des coffrets de

petits flacons d'arômes que nous retrouvons dans le vin. Des fiches techniques vous expliquent dans quels cépages vous trouvez tels arômes. Cet exercice très ludique vous garantit une mémoire très efficace... dans ce domaine au moins !



Pour devenir un bon dégustateur, soyez à l'écoute de vos sensations, soyez ouvert et disponible et surtout aimez le vin.

Suivez le rituel

Plantez le décor

Le cadre dans lequel la dégustation a lieu a son importance.

➤ Munissez-vous de verres « Œnologue » ou « INAO » en vente chez tous les spécialistes du vin ; ils sont sobres et solides. Cela permet de tenir le verre par le pied qui est assez large.

Mieux encore, procurez-vous un service de verres « Impitoyables », qui ont été spécialement étudiés pour la dégustation. Chaque type de verre est parfaitement adapté à un type de vin :

- le premier : pour les vins rouges jeunes et les rosés
- le deuxième : pour les vins blancs jeunes et vieux
- le troisième : pour les vieux vins rouges
- le quatrième : pour tous les vins contenant des bulles

Un conseil : manipulez-les avec beaucoup de précaution car ils sont extrêmement fragiles. Ces verres doivent être impeccablement propres, sans trace de détergent qui fausserait le goût mais aussi la vue et l'odorat. Le plus efficace est de laver vos verres à dégustation à l'eau claire tiède, et de les essuyer soigneusement avec un torchon très fin qui ne peluche pas.



- Assurez-vous que la pièce de dégustation soit claire. En principe, elle doit être éclairée par la lumière du jour qui est la plus fiable. Si vous faites votre dégustation le soir, l'idéal est d'éclairer la pièce avec des ampoules au crypton, qui donnent une lumière blanche assez proche de la lumière du jour.
- Aérez bien la pièce : il ne doit pas y avoir d'odeurs de cuisine.
- Demandez à vos invités de ne pas se parfumer ce jour-là ; en effet, les effluves du parfum peuvent influencer la dégustation.

Les professionnels ne dégustent jamais le vin dans les chais quand il s'agit de composer un assemblage de cépages pour terminer un vin, les odeurs y sont trop typées. Ils préfèrent une salle de dégustation claire et bien aérée.

- Préparez une table avec une nappe blanche de préférence : les nappes de couleur ou imprimées peuvent influencer votre regard sur la couleur du vin.
- Pensez à préparer quelques petits morceaux de pain mais évitez les gourmandises trop typées (mini quiche ou pizza par exemple) ; n'oubliez pas que c'est une dégustation pas un buffet dînatoire !

Surveillez la température des vins

Vous penserez la veille à bien mettre vos vins en valeur optimale en surveillant leur température.

- ✓ Les vins blancs secs : au frais entre 7 et 9 °C.
- ✓ Les vins blancs moelleux : au frais à 8 °C puis ouverts, voire passés en carafe.
- ✓ Les vins rouges de Bordeaux passés en carafe, ou décantés à une température variant entre 15 et 18 °C, selon leur cru.
- ✓ Les vins rouges de Bourgogne à une température variant entre 15 et 17 °C, en fonction de leur cru, ouverts à l'avance, mais ne les passez pas en carafe.

Passer le vin en carafe et effectuer un décantage sont deux opérations complètement différentes.



On passe en carafe des vins blancs ou rouges jeunes afin de mieux les oxygéner, leurs arômes sont alors plus vifs. Rincez bien la carafe à l'eau claire et essuyez-la avec un torchon non pelucheux. Transvasez ensuite le vin de la bouteille doucement, en respectant un flux régulier.

La décantation est une préparation un petit peu plus délicate, recommandée pour des vins de Bordeaux et certains Côtes-du-Rhône. Elle consiste à séparer le vin vieux de son dépôt. Placez une bougie allumée sur une table. Transvasez très doucement le vin dans la carafe au-dessus de la flamme en surveillant attentivement le dépôt au fond de la bouteille. Il ne doit pas passer dans la carafe.

Organisez la dégustation

Ne sélectionnez pas plus de cinq vins par

dégustation, car au-delà de ce nombre, on devient moins attentifs.

Déterminez un ordre de dégustation selon les types de vins. *A priori*, il convient de commencer toujours par les vins les plus jeunes et de finir par les plus vieux, mais ce n'est pas toujours si simple ! Il ne faut pas que la puissance d'un vin écrase le suivant. Veillez donc à garder les vins les plus complexes et corsés pour la fin. Et, si possible, goûtez avant pour vérifier !

Les œnologues recommandent cet ordre :

- ✓ les vins effervescents
- ✓ les vins blancs et rosés vifs et légers
- ✓ les vins rouges jeunes
- ✓ les vins blancs puissants ou moelleux
- ✓ les vins rouges puissants
- ✓ les vins doux naturels

Quelques conseils sur le choix des vins à déguster

- ✓ Ne commencez en aucun cas une dégustation avec des vins trop complexes, trop puissants.
- ✓ Commencez plutôt avec un vin simple, (ce n'est pas péjoratif), comme le Beaujolais pour lequel vous n'aurez qu'un seul cépage à identifier, ou un vin de Loire comme l'Anjou ou le Chinon, excellents, plaisants et dont les cépages s'expriment très bien.

Pour une dégustation de vins blancs, commencez par exemple par un Petit-Chablis puis par un Chablis, puis un 1^{er} cru et finissez par un grand cru, le cépage, le Chardonnay, est le même, mais vous pourrez vous rendre compte de la différence

de finesse !

Puis lorsque vous commencerez à bien analyser les vins, vous pourrez déguster des vins plus difficiles, plus rares, plus complexes comme les grands vins d'Alsace blancs, les Gewurztraminer ou les Riesling Sélection de grains nobles, avec des arômes très riches, très difficiles à retrouver parce qu'ils sont nombreux !

Ayez à portée de main ce livre pour vous documenter sur les vins que vous avez choisis afin de conforter vos impressions, sur les caractéristiques des cépages par exemple.



Les étapes de la dégustation

Pour tous les vins, elles sont au nombre de trois :

- ✓ examen visuel
- ✓ examen olfactif
- ✓ examen gustatif

L'examen visuel

Vous connaissez l'expression « manger des yeux », elle s'applique à merveille à la dégustation du vin, que l'on goûte aussi et d'abord avec les yeux. Alors que l'odorat et le goût sont des sens plus subjectifs, évolutifs et parfois incertains, la vue est un sens rapide, dynamique, efficace, beaucoup plus fiable que les autres. L'examen visuel doit se faire en trois temps.

Première étape : examen du disque, partie supérieure du vin contenu dans le verre.

Placez votre visage au-dessus du verre et regardez la surface du vin.

Un « disque » brillant laisse augurer un vin de bonne qualité. En revanche un « disque » mat peut faire penser à un vin mal travaillé.

Deuxième étape : examen de la limpidité et de la transparence

Portez votre verre au niveau de vos yeux, devant la lumière du jour si possible afin de déceler d'éventuels éléments en suspension dans le vin. Attention, il est possible que vous trouviez de petits cristaux au fond du verre. Il ne s'agit en aucun cas d'un défaut, mais d'une précipitation de bitartrate de potassium, un dérivé du tartre, qui n'altère pas du tout le goût du vin.



Voici quelques exemples de mots utilisés pour décrire la transparence du vin :

Examen favorable

Cristallin

Brillant

Limpide

Examen défavorable

Voilé

Trouble

Turbide

Troisième étape : examen de la couleur et de son intensité

Saisissez votre verre par le pied et non par le gobelet, car vous risqueriez d'influencer les reflets de la robe du vin. Observez-la attentivement, ce qui vous permettra d'avoir déjà une idée de son

évolution.

Voici quelques expressions utilisées pour définir les qualités et les défauts de l'aspect de la couleur d'un vin :

Qualités

Nette
Franche
Fraîche
Lumineuse
Éclatante
Chatoyante
Scintillante

Défauts

Terne
Douteuse
Éteinte
Morte
Passée
Défraîchie

Si la couleur est légère, vous avez un vin léger ; une couleur soutenue suppose un vin soutenu.

Si la couleur est lumineuse, le vin est vif, en revanche, si la couleur est terne, cela veut dire que le vin est mou.

Si la couleur est légère, vous avez de fortes chances de tomber sur un vin léger ; une couleur soutenue suppose un vin soutenu.

Le rapport entre la couleur et la force du vin n'est pas toujours évident car les méthodes œnologiques modernes (surtout en jouant sur le contrôle des températures) font parfois des miracles en donnant de la couleur à des vins fluets en arômes.



Voici les qualificatifs employés pour définir la robe d'un vin. À vous de jouer !

➤ les vins blancs secs

Ils peuvent être d'un jaune verdâtre puis jaune or, puis enfin jaune paille en fonction de leur évolution.

➤ les vins blancs liquoreux

La coloration est nettement plus soutenue,

jaune or, ou jaune paille, dorée voire
ambrée en fonction de leur âge.

La palette de couleurs des vins blancs : jaune pâle, jaune vert, jaune serin, jaune citron, jaune paille, jaune doré, jaune jonquille, jaune topaze, jaune or fin, jaune doré, jaune roux, jaune châtain, jaune bouillon de châtaignes, jaune madéré, jaune fauve, jaune cuivré, jaune ambré, jaune brun, jaune acajou, jaune caramel.



✓ les vins rosés

Leurs nuances sont aussi très variées : gris, rosé, claret, rosé franc, rosé violet, rosé pivoine, rosé framboise, rosé carminé, rosé orangé, rosé roussâtre, rosé rougeâtre, rosé abricot, rosé pelure d'oignon, rosé orangé, rosé saumon.

✓ les vins rouges jeunes

La coloration est souvent pourpre, violet, groseille, cassis.

✓ les vins rouges plus évolués ou vieux

Leur coloration évolue vers la cerise, le rubis, la griotte.

La palette de couleurs des vins rouges : rouge franc, rouge violet, rouge pivoine, rouge cerise, rouge groseille, rouge sang, rouge feu, rouge rubis, rouge grenat, rouge vermeil, rouge pourpre, rouge noirâtre, rouge tuilé, rouge paillet, rouge œil de perdrix, rouge marron, rouge ocre, rouge café.



Vous avez déterminé la couleur ? Alors passons au deuxième examen.

L'examen olfactif

L'odorat est un sens d'alerte mais aussi de plaisir et de déplaisir très sensible. La preuve est que nous pouvons réagir de façon très virulente aux odeurs de fermentation, de déchets, de pourriture qui peuvent nous conduire jusqu'à la nausée. Et de même, nous pouvons être charmés, ou émus par une odeur de cuisine, un parfum.

L'odorat a une mémoire très vive : le parfum d'une femme aimée ou plus prosaïquement l'odeur qui s'échappe du soupirail d'une boulangerie à l'heure où les pains au chocolat sortent du four restent gravés dans notre esprit.

L'appel à l'odorat est, dans une dégustation, une phase difficile.

Humez le vin sans le tourner, cherchez à percevoir les sensations, puis tournez le vin doucement dans le verre de façon à l'oxygéner, cela développera plus intensément ses arômes.

Que sentez-vous ? Peut-être pas grand-chose. Ne vous découragez pas si vous n'y parvenez pas tout de suite, car cette étape est délicate. En effet, les arômes contenus dans le vin sont en quantités infimes. Prenez votre temps, faites appel à votre mémoire pour rechercher le souvenir des arômes.

Voici maintenant quelques caractéristiques aromatiques que vous pouvez trouver dans le vin en fonction de son évolution. Cette liste va vous aider à retrouver ces senteurs.

Sachez qu'il existe une classification des odeurs ; chaque odeur se retrouve dans une famille bien spécifique : animale, balsamique, boisée, empyreumatique (odeur déplaisante qui se dégage de substances soumises au feu), éthérée (de la nature de l'éther), florale, fruitée, végétale.



Cette liste a été établie en partant des vins les plus

jeunes aux vins les plus vieux. Ainsi plus un vin blanc est jeune, plus il a de chances de développer des notes de fleurs.

Les arômes des vins blancs et des vins rosés

- ✓ les fleurs (acacia, chèvrefeuille, pivoine, tilleul)
- ✓ les fruits frais (abricot, ananas, fraise, pamplemousse)
- ✓ les fruits secs ou confits (amande, coing, figue, pruneau, raisin sec)
- ✓ les arômes alimentaires (beurre)
- ✓ les épices (cannelle, gingembre, girofle, miel, muscade)
- ✓ les feuillages, herbacés (fougère, mousse, foin)
- ✓ les arômes de confiserie (anis, bergamote, bonbon acidulé ou anglais, menthe, réglisse)

Les arômes des vins rouges

- ✓ les fruits rouges frais (cassis, groseille, mûre, framboise, myrtille)
- ✓ les fruits mûrs ou cuits (prune, cerise à l'eau-de-vie)
- ✓ les épices et aromates (clou de girofle, poivre, cannelle, laurier, vanille)
- ✓ les herbacés (pin, sous-bois, encens, fougère)
- ✓ les arômes torréfiés ou brûlés (cacao, caramel, goudron de bois, thé)
- ✓ les arômes animaux (cuir, fauve, gibier mariné, musc)

Un peu plus complexe !

Lorsque les vins sont de bonne qualité, qu'ils ont

bien vieilli pour avoir acquis la maturité nécessaire pour les exprimer, leurs arômes peuvent se classer en trois catégories.

- L'arôme primaire : c'est celui qui est lié directement au raisin, qui donne la perception de fruité.
- L'arôme secondaire : il apparaît au cours de la fermentation, il prend forme avec les levures et donne une perception de banane, de bonbon anglais, de vernis à ongles.
- L'arôme tertiaire : il se forme lorsque le vin vieillit. Il donne des perceptions de mousse, d'humus, de truffe, de tabac...

Pourquoi trouve-t-on tous ces arômes dans ce vin qui n'est issu que de raisin ? La chimie du vin est complexe et si les spécialistes comprennent de mieux en mieux ces phénomènes, il demeure une grande part de magie et de mystère. C'est l'association de certains cépages avec certains terroirs qui est responsable de la complexité de ces arômes. N'oubliez pas que le vin est une matière vivante, ce qui explique que ces arômes évoluent avec le temps.

Vous avez déterminé certains arômes ? Passons au troisième examen.

L'examen gustatif

Cet ultime examen doit en principe confirmer ce que vous aurez ressenti à la vue et au nez. Goûtez une première fois une petite gorgée, gardez le vin dans votre bouche quelques secondes afin que votre bouche ressente l'onctuosité, l'acidité, le tanin (pour le rouge), la persistance aromatique. On appelle cela « mâcher » le vin. Recommencez si vous n'avez pas eu le temps de tout apprécier.

Au cours de cette troisième phase, vous pouvez percevoir quatre saveurs importantes : le salé,

l'amer, l'acide et le sucré. Le salé et l'amer sont pratiquement absents d'un bon vin bien vinifié.

Pour les vins blancs et les vins rosés

L'acidité est plutôt ressentie comme de l'agressivité. Le sucré est plutôt senti comme de l'onctuosité.

La sensation sucrée est due au sucre résiduel contenu dans le vin mais aussi à l'alcool dilué et au glycérol (un dérivé naturel de la fermentation alcoolique).



La subtilité d'un vin bien fait est l'équilibre entre acidité et sucre.

- Si un vin est très acide et peu moelleux, il sera agressif.
- Si un vin est peu acide et très moelleux, il sera lourd.
- Si un vin est également acide et sucré, il sera équilibré car les sucres résiduels (s'il y en a), avec l'alcool et le glycérol feront de ce vin une réussite.

Pour les vins rouges

Le tanin est un des composants principaux du vin rouge ; il est donné par la macération des parties vertes de la grappe et des peaux du raisin.

Il donne au vin son caractère et sa longévité.

Le tanin se ressent comme de l'astringence. Cela explique que lorsque le vin est trop jeune nos gencives sont un peu agressées.

Le tanin doit trouver son équilibre avec l'acidité et le sucré :

- Si le vin est trop tannique, il est rugueux.
- Si le vin est tannique et moelleux, il est corpulent.
- Si l'équilibre est harmonieux entre le tanin, le moelleux et l'acidité, le vin est ferme, charpenté, et soutenu.

La longueur en bouche

Un dernier élément très important dans la dégustation, valable pour les vins blancs, rosés et rouges, critère de qualité supplémentaire, c'est la persistance aromatique, qui peut varier entre 5 secondes et 15 secondes. Les spécialistes l'appellent la caudalie. Elle peut vous indiquer si le vin a un potentiel de vieillissement ou non. Un vin court en bouche risque de ne pas bien vieillir, un vin persistant vous réservera de bonnes surprises.

À chaque cépage son arôme

Pour vous aider à reconnaître les arômes des vins que vous dégustez, voici certaines caractéristiques des cépages français.

➤ **Cépages blancs**

- *Aligoté* : à boire jeune, il présente beaucoup de fraîcheur et de fruité. On le trouve en Bourgogne.
- *Chardonnay* : il donne des vins quelque fois puissants, ayant un bon potentiel de vieillissement. Il présente des arômes de fleurs blanches. On le trouve surtout en Bourgogne et en Champagne.
- *Gewurztraminer* : il donne des vins

puissants, très aromatiques, avec des notes de rose, de litchi, de cannelle et de poivre en finale. On le trouve en Alsace. C'est un cépage particulier qui procure toujours une sensation douce.

- *Marsanne* : il donne des vins secs, floraux, avec une petite pointe de clou de girofle.

- *Riesling* : il donne des vins fruités dans leur jeunesse, vifs, aux arômes intenses avec une dominante de notes de citron, pamplemousse, citronnelle, tilleul, pêche jaune ou pomme. C'est le grand cépage noble des vins d'Alsace.

- *Sauvignon* : il donne des vins très aromatiques, secs à souhait, mais qui, assemblé avec d'autres cépages peut donner des vins moelleux.

- *Sémillon* : ce cépage suave aux arômes de miel et d'agrumes est utilisé pour produire le vin moelleux dans la région bordelaise, il est très sensible à la pourriture noble, on l'utilise beaucoup dans la région du Sauternais.

- *Viognier* : il donne des vins fins, onctueux tout en étant secs, très parfumés, avec des notes de violette, d'abricot et plus discrètement de musc, de tabac et de pain d'épices. On le trouve dans les Côtes du Rhône septentrionales.

➤ Cépages rouges

- *Cabernet Franc* : vin corsé et parfumé (cassis, groseille, violette). On le trouve dans le Bordelais et le val de Loire.

- *Cabernet-Sauvignon* : plus coloré et plus corsé que le précédent, il est tannique et présente des arômes de cassis et de violette. Il a un bon potentiel de vieillissement. On le

trouve dans le Bordelais.

- *Cinsault* : il donne des vins corsés, vieillit rapidement, présente des arômes floraux et s'épanouit plutôt en région méridionale.

- *Gamay* : il donne des vins légers à boire jeunes, présente des arômes de fruits rouges. On le trouve dans le Beaujolais, la Loire et la Savoie.

- *Grenache* : il donne des vins riches en alcool, présente des arômes de fruits rouges (prune), d'épices (cannelle). On le trouve dans les Côtes du Rhône méridionales, en Provence et en Languedoc-Roussillon.

- *Merlot* : il donne en général des vins souples, présente des arômes de fruits rouges et de champignons, et vieillit très bien. On le trouve surtout dans le Bordelais mais aussi depuis quelques années en cépage unique dans le Languedoc.

- *Pinot noir* : il donne des vins peu tanniques, sauf certains Bourgogne, présente des arômes de fruits rouges comme la cerise. On le trouve en Bourgogne, en Alsace, en Loire.

- *Syrah* : coloré, charpenté, tannique, il donne des arômes de violette, de cerise, de cassis, d'épices. On le trouve en mono-cépage dans la région septentrionale des Côtes du Rhône et plutôt en assemblage dans les vins du sud-est de la France.

Le vocabulaire du vin

Vous entendez sans doute une multitude de termes souvent imagés pour définir le vin comme « ce vin est gouleyant » ou « ce vin a de la cuisse ! ». Si vous êtes débutant, ces termes peuvent vous

épater. Abandonnez ces clichés un peu « bateau » et intéressez-vous plutôt à des termes plus précis utilisés par les vrais professionnels :

En rapport avec la teneur en alcool

- ✓ Léger : peu alcoolisé
- ✓ Corsé : riche en alcool
- ✓ Généreux : riche en alcool, bien constitué, qui procure un sentiment de bien-être sans pour autant monter à la tête
- ✓ Alcooleux : riche en alcool, et qui monte à la tête

En rapport avec l'acidité

- ✓ mou, plat, sans relief : qui manque d'acidité
- ✓ frais, peu alcoolisé : bien pourvu en acidité
- ✓ nerveux : ayant du caractère
- ✓ vert : acidité très marquée voire excessive, vin parfois herbacé

En rapport avec la sensation sucrée

- ✓ sec : pas de perception sucrée à la dégustation
- ✓ moelleux : terme qui désigne la richesse en sucre des vins blancs. Il désigne aussi le caractère gras d'un vin ; on parle alors d'onctuosité, et l'on dit que le vin a du

moelleux
✓ liquoreux : doux, sirupeux

En rapport avec le tanin

- ✓ souple : agréable à boire, peu tannique
- ✓ ferme : vin dans lequel dominant l'astringence et l'acidité
- ✓ dur : astringence et acidité très prononcées
- ✓ astringent : vin ayant un excès de tanin, ce qui donne une sensation de sécheresse dans la bouche. Cela peut s'atténuer au cours du vieillissement

Avec cette quinzaine de termes bien précis, vous pouvez décrire correctement un vin, en rajoutant si le vin vous a plu, qu'il est rond, c'est-à-dire souple, bien constitué, velouté, avec des tanins et une acidité bien fondus ou encore qu'il est équilibré, c'est-à-dire harmonieux, complet, ce qui est souvent le cas des grands vins.

La dégustation des vins effervescents

On appelle vins effervescents les Champagne, les Crémant de Bourgogne, de Loire, d'Alsace, les Clairette de Die... composés avec le Chardonnay, le Pinot Noir, le Pinot Meunier, le Riesling, le Chenin, le Sauvignon, le Muscat et le Mauzac.

Vous pouvez choisir entre des vins effervescents brut, sec et demi-sec. Ces différences correspondent au caractère plus ou moins sucré du vin. Aujourd'hui, les consommateurs préfèrent de très loin les bruts aux demi-secs.

La dégustation est différente de celle des autres

vins, car il faut prêter une attention bien particulière au comportement de la mousse et des bulles.

Tout d'abord, pour une meilleure dégustation, ne servez pas vos vins effervescents trop frais. Une température entre 7 et 9 °C est idéale.

Lorsque vous versez le vin effervescent dans le verre, une importante couche de mousse va se former, puis elle se rassemble sur les parois du verre pour former le « cordon » ou la « collerette ».

Quelques citations pour être dans l'ambiance !

Les réunions de dégustation sont souvent le moment privilégié pour évoquer proverbes, maximes et citations. Ne soyez pas en reste. En voici quelques-unes :

✓ De l'Antiquité :

« Dans le vin est la vérité »

« Le bon vin réjouit le cœur des hommes »

✓ Du Moyen Âge :

« Quand le vin est tiré, il faut le boire »

« Le vin est le lait des vieillards »

« Le bon vin fait parler latin »

« Une lampée de vin, œil vif et coquin »
mais aussi, plus sages :

« Pain tant qu'il dure, vin avec mesure »

« Le vin est bon à qui en prend par raison »

✓ Au XVI^e siècle :

« Bon vin réchauffe le pèlerin »

« Sans pain et vin, l'amour n'est rien »

« Bon vin bonne chère chassent le médecin en l'air »

mais aussi :

« Trop boire noie la

mémoire » !

✓ Au XX^e siècle :

« Quand mon verre est vide je le plains,
quand mon verre est plein, je le vide »

Raoul Ponchon

« Le vin, œuvre humaine bu avec
modération, est la plus saine et plus
hygiénique des boissons »

Pasteur

« Si nous savions goûter le vin, le pain,
une amitié, nous saurions goûter de
même chaque instant de notre vie, dans
le respect et l'écoute silencieuse de la
bonne heure qui passe »

Jean Trémolières

L'examen visuel

Observez l'intensité colorante, la teinte et les reflets. Cherchez les bonnes définitions :

✓ pour la mousse : crémeuse, fine,
grossière

✓ pour les dégagements gazeux : bulles
très fines, fines, moyennes, grossières,
grosses, rapides ou lentes, en chaîne

Si les bulles sont très fines, qu'elles circulent lentement et régulièrement du fond du verre vers le haut, c'est ce qu'on appelle « une cheminée », vous pouvez en conclure que le vin est de bonne qualité.

L'examen olfactif

Les arômes des vins effervescents sont quelquefois plus faciles à identifier dans la mesure où ils sont propulsés hors du verre par le gaz carbonique.

On peut trouver les mêmes arômes que dans les vins tranquilles, puisqu'ils sont liés aux cépages utilisés. Ainsi, le Chardonnay et le Pinot Noir apporteront des notes de tilleul, de fruits blancs, d'agrumes, de cerise, de pivoine. Le Chenin donne des notes minérales.

Lors de la fermentation, c'est-à-dire la prise de mousse, beaucoup d'arômes tels que la brioche, le beurre, le miel, les fruits blancs (pêche, abricot), même certaines épices comme la cannelle et le bois peuvent apparaître.

L'examen gustatif

Contrairement à une dégustation d'un vin sans bulles, ne tournez pas votre verre, le gaz carbonique anesthésierait vos papilles.

Analysez le vin effervescent comme un vin tranquille, jugez l'équilibre entre l'acidité, le moelleux et les tanins (le Pinot étant un raisin rouge, il y a un peu de tanins). Le vin doit être rafraîchissant, rond ou vif, mais en aucun cas, mou, vert.

La dégustation des eaux-de-vie

Une eau-de-vie se déguste de la même façon qu'un vin avec ses trois étapes bien distinctes.

Cependant la présence importante d'alcool limite la durée de la dégustation et le nombre d'eaux-de-vie présentées, car vous pourriez être rapidement incommodé.

Une eau-de-vie blanche, de mirabelle, de poire, de framboise, se boit très fraîche, voire glacée.

Une eau-de-vie brune comme le cognac, l'armagnac, le rhum, le calvados se déguste chambrée entre 20 et 24 °C.

L'examen visuel

La robe doit être parfaitement brillante, sans aucun défaut, c'est-à-dire sans aucune particule résiduelle.

La couleur peut être paille, brun, topaze, feu, acajou, en fonction du degré d'alcool.

Dans certains pays, les viticulteurs ont le droit de caraméliser les eaux-de-vie, ce qui leur confère d'office une couleur foncée. La couleur n'est donc pas toujours un critère de qualité.



L'examen olfactif

Il est le plus important dans cette dégustation.

Tournez bien votre verre afin de dégager tous les arômes puis humez doucement, car n'oubliez pas qu'il s'agit d'alcool à 40° au minimum.

L'eau-de-vie blanche doit dégager un fort parfum correspondant à son fruit. Vous devez retrouver un parfum de pruneau dans un armagnac, de pomme verte dans un calvados, de vanille dans un cognac.

L'examen gustatif

Prenez en bouche une très petite gorgée (je pense

que vous avez compris pourquoi !), puis mâchez et recrachez. Attendez quelques instants afin que l'alcool s'évapore au contact de la chaleur de votre bouche. Jugez alors de sa force.

Voici quelques termes utilisés pour définir une eau-de-vie : brûlante, agressive, sèche, lourde, puissante, douce, rude, boisée.

Puis, lorsque l'alcool disparaît, cherchez à décrire la structure de l'alcool en ces termes : pauvre ou riche, plate ou pointue, maigre ou grasse.

L'alcool est-il âpre ou astringent, souple ou moelleux ? Présente-t-il ces défauts : l'amertume, un goût de caramel trop intense, le caoutchouc.

Enfin dernière étape : jugez de la longueur aromatique, très importante puisque c'est un signe de qualité. La finale peut être courte, nette, franche, longue, riche, intense.

Si quelques jours après la dégustation, vous pensez avoir oublié toutes les sensations ressenties, ne vous inquiétez pas. Votre mémoire, elle, ne les a certainement pas oubliées, et vous les redécouvrirez avec plaisir la prochaine fois. Et puis sachez que vous n'avez pas forcément besoin de tout comprendre pour savoir apprécier.

Chapitre 11

Le vin et la santé

Dans ce chapitre :

- ▶ Le vin, un médicament ?
- ▶ Le vin, un poison ?
- ▶ La résistance à l'alcool
- ▶ En conclusion

Bonum vinum laetificat cor hominum, autrement dit « le bon vin réjouit le coeur de l'homme ».

Cette constatation, faite par les Romains dans l'Antiquité, est devenue un adage. Nos lointains ancêtres ont très vite constaté que le vin apaisait les tensions et rendait l'humeur légère. Il jouait en quelque sorte un rôle d'antidépresseur.

Du Moyen Âge au XIX^e siècle, il n'était pas rare de donner un peu de vin aux nourrissons sous prétexte de les fortifier ! Le grand Pasteur lui-même déclarait : « Le vin est la boisson la plus saine et la plus hygiénique. » Ce qui n'était pas forcément faux à une époque où l'eau potable était suspecte ; le vin, lui, est bactériologiquement stérile.

Il a fallu les immenses progrès de la science dès la moitié du XX^e siècle pour que l'on découvre le rôle exact du vin sur notre santé, en bien... et en moins bien.

Le vin, un médicament ?

Ce serait trop beau pour être vrai. Mais les études menées sur les habitudes alimentaires des populations présentant une santé de fer et une grande longévité ont montré que le vin, consommé en petite quantité, avait des vertus bénéfiques. Ainsi, le vin n'est pas exclu du régime crétois dont on vante les mérites.

Le « French paradox » est un concept né dans les années 1980, de l'observation par des cardiologues et des statisticiens des données relatives aux maladies coronariennes en France.

Les habitants du sud-ouest de notre pays, qui ont une alimentation généralement calorique, présentent moins de pathologies cardiaques que leurs concitoyens des autres régions. On en a conclu que le vin rouge, qui accompagne le plus souvent les repas dans cette région, était responsable de cet état de fait.

Les études se sont poursuivies, en France comme dans le monde pour étudier le rôle du vin sur notre santé. Les premières informations sont encourageantes pour les amateurs de vin.

Les bienfaits du vin

➤ Il diminue les troubles de la mémoire ; les consommateurs (raisonnables) de vin rouge seraient moins exposés que les autres à la maladie d'Alzheimer. Une étude italienne a été faite pendant trois ans et demi sur 1 566 personnes âgées : le risque de démence sénile était inférieur de 85 % chez les personnes qui prenaient un verre de vin par jour par rapport à celles qui n'en buvaient pas (1). Par ailleurs, une équipe de l'Inserm, Institut national de la santé et de

la recherche médicale, à la suite d'études menées sur des souris, a conclu que le vin augmentait les défenses des neurones contre le stress cellulaire (2).

➤ Il joue un rôle actif dans la prévention de certains cancers digestifs, ceux du côlon, de l'oesophage, de l'estomac et du foie, et dans d'autres cancers, ceux du sein, de la vessie, du poumon et de la peau, notamment. Selon une étude scandinave, un verre de vin par jour diminuerait de 40 % le risque de cancer de l'estomac (3).

➤ Il dilate les coronaires et peut ainsi prévenir les infarctus.

➤ Il exerce une action préventive sur le processus d'athérosclérose en freinant l'oxydation du mauvais cholestérol (LDL) et fluidifie le sang, réduisant ainsi les risques de thrombose.

➤ Il aide à lutter contre la constipation et les infections urinaires.

➤ Il potentialise la vitamine C (5).

➤ Il diminue les risques d'abcès parodontal, conséquence de l'accumulation de tartre à la base des dents, et cause de la perte des dents s'il n'est pas soigné à temps (4).

➤ Il allonge l'espérance de vie : les hommes buvant un verre de vin par jour auraient une espérance de vie supérieure de 3,8 années par rapport à celles des hommes n'en buvant pas (6).

Un ami qui nous veut du bien : le resvératrol

Le responsable de tous ces bienfaits est un des composants du vin, le resvératrol, qui fait partie de la famille des polyphénols. C'est un puissant antioxydant.

Quelques explications : l'oxygène que nous respirons, indispensable à notre vie, a hélas sur nos cellules un rôle de dégradation : il les oxyde, perturbant leur fonctionnement et entraînant à la longue le vieillissement et de nombreuses maladies. Les antioxydants permettent de lutter contre cette oxydation des cellules et de préserver notre capital santé.

Les polyphénols sont présents dans le monde végétal, dans les fruits et les légumes de notre alimentation. Ils sont particulièrement concentrés dans les tannins du vin rouge où ils sont bien conservés, la vinification les laissant quasiment intacts, alors que la cuisson des légumes peut les détruire en partie.

La concentration de polyphénols peut varier selon le cépage : le Cabernet-Sauvignon, le Merlot, le Malbec, le Tannat et le Pinot Noir en sont particulièrement riches.

Ce sont les tanins du vin rouge qui sont bénéfiques. Un verre de vin blanc, de vin rosé ou de Champagne n'a pas les mêmes effets.



Un verre de vin rouge par repas, soit 10 cl, est bénéfique pour votre santé, pas plus. Au-delà de deux verres par jour, ce sont les effets négatifs du vin qui vous menacent.



Le vin, un poison ?

Les effets négatifs de l'alcool sur la santé sont bien connus. Or n'oublions jamais que le vin contient de l'alcool !

« Il a le vin gai ou le vin triste, il est gai, pompette, il a un coup dans l'aile, ou un coup dans le nez... », le

langage populaire ne manque pas d'expressions imagées pour décrire l'euphorie qui gagne l'amateur de vin au bout de quelques verres. Etat passager et sans conséquence, peut-être. Mais à doses importantes, le vin entraîne de véritables pathologies qui ont une grave incidence médicale et sociale :

- Les troubles du comportement : l'abus de vin, après un bref moment d'euphorie, entraîne irritabilité, dépression, violence. Que de drames conjugaux et familiaux sont dus à l'alcoolisme ! La nervosité et l'angoisse, calmées dans un premier temps par l'alcool réapparaissent ensuite avec davantage d'acuité. La personne est alors tentée de boire un peu plus pour se calmer et le cercle vicieux s'installe. Dans certains cas, une absorption massive d'alcool conduit au coma éthylique.
- Les troubles du jugement : l'alcool fausse le jugement : un conducteur ne sera plus en mesure d'apprécier les distances, conduira trop vite, doublera sans visibilité, ou s'endormira au volant...
- Les troubles digestifs : nausées, vomissements, perte de l'appétit en particulier pour les viandes.
- Les pathologies graves du système digestif : cirrhose, pancréatite, cancer des voies digestives (bouche, œsophage...).
- Le tremblement des mains.
- Les crampes dans les membres inférieurs qui peuvent gêner la marche.

Les symptômes d'une intoxication alcoolique apparaissent au cours d'un bilan sanguin par certains signes biologiques : une augmentation des gamma GT, des triglycérides et du volume globulaire.

Si vous devez prendre le volant après un repas, le mieux, pour votre sécurité et celle des autres, c'est de vous abstenir de toute boisson contenant de l'alcool. Un peu strict, mais imparable.



La résistance à l'alcool

Nous ne sommes pas égaux devant le vin. Un verre de vin bu à jeun par une dame frêle qui ne boit que très rarement va la rendre « pompette ». Un solide gaillard de 120 kilos qui a coutume de boire son litre de vin à chaque repas ne sera pas ébranlé par un verre de plus. On peut être ivre sans être alcoolique, et être alcoolique sans jamais être ivre. Mais l'alcool contenu dans le vin continue son travail de sape sur l'organisme et un jour ou l'autre, des pathologies graves risquent de survenir.

Comment savoir que l'on boit trop ?

Il existe plusieurs formes de dérives. L'une est mondaine ou sociale : on sort beaucoup, on prend des apéritifs, du vin à table tous les midis, tous les soirs, et la consommation d'alcool devient importante. Heureusement, les repas d'affaires arrosés d'eau minérale, avec un verre de bon vin « pour le plaisir » sont de plus en plus nombreux. Les habitudes familiales sont parfois en cause : apéritif et vin tous les soirs, excès le week-end.

On considère en tout cas qu'une personne qui a besoin de boire de l'alcool pour se sentir bien a atteint un niveau de dépendance dangereux pour sa santé.

Comment s'arrêter à temps ? Comment s'arrêter quand on est

déjà « accro » ?

Il existe des solutions. Toutes passent par une consultation médicale avec un généraliste qui indiquera les orientations à suivre : il peut prescrire des médicaments qui diminueront l'appétence pour l'alcool, ou encore recommander une prise en charge par un gastroentérologue, ou encore une hospitalisation pour un sevrage plus encadré.

En conclusion...

Pour bien apprécier le vin et jouir de ses bienfaits sans jamais nous exposer à ses effets négatifs, un seul principe : buvons avec modération !

Les femmes enceintes doivent absolument s'abstenir de boire du vin. En effet, l'alcool entraîne des détériorations mentales chez le fœtus.



- (1) Université de Bari – rapport publié dans *Neurology* – source : la Journée Vinicole
- (2) Étude publiée dans la revue *Nature Genetics* – source : la Journée Vinicole
- (3) Étude publiée dans *European Journal of cancer prevention* – source : la Journée Vinicole
- (4) Étude de l'Université de Laval au Québec présentée lors d'une réunion de l'Association américaine pour la recherche dentaire à Orlando – source : vinsetsanté.fr
- (5) Article du docteur Jack Masquelier – source : vinsetsanté.fr
- (6) Étude menée par des chercheurs hollandais dont les conclusions ont été rapportées à la conférence annuelle de l'Association américaine du cœur – source : la.nutrition.fr, 1er mars 2007

Troisième partie

Un voyage autour du monde du vin



« J'en sais assez sur le vin pour te dire qu'en cas de naufrage le bordeaux aurait priorité sur toi pour monter dans un canot de sauvetage. »

Dans cette partie...

Nous sommes ravis de vous savoir encore avec nous après

avoir lu tout ce qui précède. Mais vous vous êtes peut-être rendu directement à cette section en passant les chapitres précédents. Dans les deux cas, tout va bien : la matière même du livre se trouve ici.

Les chapitres 12 à 16 contiennent une foule d'informations sur les principaux vins du monde avec nos recommandations d'achat. Nous avons consacré un chapitre entier à la France, à l'Italie et aux États-Unis en raison de leur prééminence dans le monde du vin. Un autre chapitre est dédié au champagne et autres vins pétillants. Nous terminons notre voyage avec les vins liquoreux et de dessert. À votre santé !

Chapitre 12

La France, pays du vin

Dans ce chapitre :

- ▶ Crus, classements, châteaux et domaines
- ▶ D'où vient la réputation du bordeaux ?
- ▶ Le problème de la rareté des grands bourgognes
- ▶ Les Côtes du Rhône : de robustes rouges
- ▶ Joyaux blancs de la Loire et de l'Alsace

La France. Quel est le premier mot qui vient à l'esprit d'un étranger lorsqu'il entend ce nom ? Champs-Élysées ? Amour ? Côte d'Azur ? Méditerranée ?

En ce qui nous concerne, quand nous pensons à la France, c'est au vin que nous pensons : bordeaux, bourgogne, beaujolais, Chablis, champagne, Sauternes et tous les autres ne sont pas uniquement de fameux vins : ils suggèrent des lieux, des terroirs de France, où les gens vivent, travaillent, mangent et boivent (du vin, bien sûr !). La France a l'un des taux les plus élevés du monde de consommation de vin par habitant. La relation qui s'est établie entre les hommes et les vins est en France d'une telle richesse que tous les autres pays peuvent y puiser d'innombrables sources de connaissance pratique.

La terre où naissent les vins de référence.

Comment la France est-elle devenue l'endroit le plus célèbre du monde pour les vins ? Une chose est sûre : les Français font leur propre vin depuis très longtemps. Bien des siècles avant que les Romains n'envahissent la Gaule en apportant leurs vignes, les Grecs avaient déjà débarqué avec leurs vins.

D'importance au moins aussi grande est le *terroir* français, association d'un climat et d'un sol qui, lorsque la magie s'en mêle, sait porter des grappes donnant des vins à couper le souffle. Et quels cépages ! La France est la patrie de presque toutes les variétés nobles du monde : Cabernet-Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Noir, Syrah et Sauvignon Blanc, pour n'en nommer que quelques-uns (nous avons vu les cépages au chapitre 4).

La France offre le modèle, l'archétype de tous les grands vins du monde. La plupart des pays qui produisent maintenant du vin fabriquent leurs versions locales de Cabernet-Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, etc. Ils doivent leur propre succès à la réputation que ces cépages ont acquis en France. Si l'imitation est la forme la plus sincère d'hommage, les producteurs français ont bien raison d'être fiers de leurs vins depuis tant d'années.

Comprendre la loi française sur le vin

Les législateurs français ont eux aussi de bonnes raisons d'être fiers de leur travail. C'est en effet le système de normalisation des régions de productions et des qualités de vins basées sur les appellations d'origine contrôlées (AOC) et mis en place en 1935 qui a servi de modèle à la plupart des autres nations viticoles européennes. Les instances de l'Union européenne s'en sont également inspirées pour mettre en place la classification des vins à l'échelle européenne. Il y a actuellement en France 357 AOC viticoles différentes. Elles représentent la moitié du volume de vin produit.

Pour comprendre les classifications et la législation des vins français, cinq choses essentielles sont à savoir :



- La grande majorité des vins français tirent leur nom du lieu de production. Ces lieux ne sont pas arbitraires : ce sont des lieux dûment recensés et définis par les lois françaises. Lorsque nous parlons d'un vin français et de sa région d'origine, la région et le vin portent généralement le même nom - le bourgogne provient de Bourgogne ;
- Le système de classement des vins français est hiérarchisé. Certains vins (ceux issus de certains lieux) possèdent officiellement une plus grande valeur que les autres ;
- En général, plus la superficie du lieu de production est faible, plus le vin est coté ;
- Le fait qu'un vin se soit vu attribuer une plus grande valeur ne signifie pas qu'il soit systématiquement meilleur qu'un autre, mais seulement qu'il devrait être meilleur. Les lois ne font que définir, via l'origine contrôlée, quelles sont les potentialités de qualité d'un vin, ce qui n'entraîne pas nécessairement ce même niveau de qualité à chaque bouteille ;
- La catégorie du vin est toujours indiquée sur l'étiquette, généralement en petites lettres après son nom.

Jusqu'en 2009, la législation française fixait quatre catégories clairement indiquées sur l'étiquette. Ces catégories sont remplacées par une nouvelle classification commune à l'ensemble des pays de l'Union européenne qui va apparaître progressivement sur les étiquettes des nouveaux vins, sachant qu'une période de transition est prévue jusqu'en 2011. Comme les vins produits

antérieurement (et non encore bus !) gardent leurs étiquettes, il est utile de rappeler cette classification.



En partant du plus élevé, les quatre catégories étaient les suivantes :

✓ **Appellation d'origine contrôlée** ou AOC. Sur l'étiquette, le nom du lieu de production apparaît généralement entre les deux mots Appellation et contrôlée, comme dans Appellation Bordeaux contrôlée ou Appellation Nuits-Saint-Georges contrôlée (49 % de la production).

✓ **Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure** ou AOVDQS, catégorie intermédiaire créée en 1949 et qui ne représente guère plus de 1 % de la production.

✓ **Vin de pays.** Il en existe plus de 150. Sur l'étiquette, cette mention est toujours suivie d'un nom de région ou de lieu comme Vin de pays des Côtes de Gascogne, Vin de pays d'Oc ; les zones de vendange sont généralement plus étendues que celles des autres catégories supérieures (29 % de la production).

✓ **Vin de table** sans indication géographique autre que France correspond à un vin ordinaire. Il est le plus souvent issu d'un assemblage de vins de diverses provenances. Seuls les vins issus de terroirs exclusivement français peuvent se revendiquer comme vins de table français. Il n'y a pas de limitation de rendement, de délimitation de la zone de production ni de contraintes de cépage. Le millésime et le cépage ne figurent pas sur l'étiquette.

Et voici comment ces quatre catégories françaises vont se fondre dans le système à trois niveaux

défini par l'Union européenne (décrit dans le chapitre 9) :



- ✓ les vins en AOC rentrent dans la catégorie Appellation d'origine protégée ou AOP
- ✓ les AOVDQS deviennent soit des AOC soit des Indications géographiques protégées (IGP)
- ✓ les vins de pays deviennent des Indications géographiques protégées (IGP)
- ✓ les vins de table s'alignent sur la définition européenne qui en fait aussi les vins de catégorie inférieure mais autorise la mention des millésimes et des cépages.

Des distinctions particulières

Le système français de classification des vins est en réalité un peu plus complexe que ce simple système à quatre catégories. Pourtant, tous les vins AOC possèdent au niveau légal le même statut : ce sont des sortes de généraux dans l'armée française du vin. Le marché donne à certains vins AOC un plus grand prix qu'à d'autres, et cela découle de la spécificité du terroir d'origine. Certains généraux ont plus d'étoiles que d'autres.

Imaginez trois cercles concentriques. Tous les vins qui sont issus de raisins cultivés dans la surface des trois cercles peuvent par exemple correspondre à une appellation AOC telle que *Bordeaux* (à condition notamment que les cépages et les rendements définis par la loi soient observés). Les vins issus de raisins cultivés dans les deux cercles inférieurs correspondent à une appellation spécifique telle que *Haut-Médoc*. Enfin, les vins dont la région de production est limitée au cercle central peuvent utiliser un nom AOC plus précis encore tel que *Pauillac* - ce sont tous les généraux, mais certains



ont de meilleures références.

Plus le lieu de production est spécifique, plus le vin est généralement considéré comme de grande qualité par le marché, ce qui permet au producteur de fixer un prix supérieur. Il est évident que tout producteur utilise le nom le plus spécifique possible auquel il a droit s'il lui permet de mieux valoriser son vin.

Dans l'ordre croissant de spécificité, le nom d'un vin AOC peut correspondre à ceci :

- Une région (Bordeaux, Bourgogne, par exemple) ;
- Un district (Haut-Médoc, Côtes de Beaune) ;
- Un sous-district (Côtes de Beaune-Villages) ;
- Un village ou une commune (Pauillac, Meursault) ;
- Un vignoble (Montrachet).

Il n'est hélas pas toujours facile de reconnaître le niveau de spécificité à la simple lecture de l'étiquette. Vous pouvez parfois vous baser sur le prix du vin comparativement aux autres vins d'origine similaire. Vous apprendrez surtout à mémoriser des noms de terroirs.

Les grandes régions viticoles de France

Nous allons passer en revue dans ce chapitre les principales régions de production de vin en France : Bordeaux, Bourgogne, vallée du Rhône, vallée de la Loire, Alsace, Provence-Corse, Languedoc-Roussillon, Jura-Savoie et Sud-Ouest. Chacune de ces régions est spécialisée dans certains cépages,

ceux qui s’adaptent le mieux au climat, au sol et aux traditions locales. Le [tableau 12.1](#) explicite le lien entre cépage et vin pour les cinq régions principales.

Tableau 12.1 : Cinq régions viticoles de France et leurs raisins

Région	Vin rouge	Vin blanc	Cépage
Bordeaux	Bordeaux	Merlot, Cabernet-Franc,	Cabernet-Sauvignon, Petit
	Verdot, Malbec*		
	Sémillon, Muscadelle	Bordeaux blanc	Sauvignon Blanc,
Bourgogne	Bourgogne		Pinot Noir
		Bourgogne blanc	Chardonnay
	Beaujolais		Gamay
		Chablis	Chardonnay
Rhône	Hermitage		Syrah
	Côte-Rôtie		Syrah, Vignier*
	Châteauneuf-du-Pape		Grenache, Mourvèdre, Syrah (et autres)*
	Côtes du Rhône		Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah (et autres)*
		Condrieu	Viognier
		Côtes du Rhône blanc	Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Grenache blanc, Clairette*
Loire		Sancerre, Pouilly-Fumé	Sauvignon Blanc
		Vouvray	Chenin Blanc
		Muscadet	Melon de Bourgogne
Alsace		Riesling	Riesling
		Gewurztraminer	Gewurztraminer
		Pinot Gris	Pinot Gris
		Pinot Blanc	Pinot Blanc
* Vins assemblés à partir de plusieurs cépages.			

Figure 12.1 : Les grandes régions viticoles de France.



Bordeaux : l'incomparable

Pour prétendre connaître le vin, vous devez connaître le vin français. Et, pour connaître le vin français, vous devez connaître les bordeaux.



Bordeaux, sixième métropole française, et sa région représentent 2 % de la production mondiale de vin. En France, c'est la région qui produit de loin le plus gros volume de vins en AOP. Elle totalise pas moins de 57 appellations. La plupart des bordeaux sont

des rouges secs et 11% de la production du blanc sec ou liquoreux tel que le Sauternes.

Le Bordelais offre un climat maritime, aux étés chauds et aux hivers doux. Mais l'océan apporte la pluie, et souvent lors des vendanges. La relative inconstance du climat est une des causes de variabilité du caractère des vins, d'un millésime au suivant. Quand tout va bien comme ce fut le cas en 1989, 1990, 1995, 1996, 2000, 2001, 2005, 2009 et 2010 les bordeaux rouges atteignent des sommets.

Cette région produit des vins pour tous les budgets, de 3 € pour un bordeaux simple jusqu'à plus de 1 000 € (voire beaucoup plus) pour une bouteille de Pétrus, un des bordeaux rouges les plus chers. La plupart des bons bordeaux, rouges comme blancs, se vendent entre 12 et 30 € la bouteille lorsqu'ils sont jeunes.

La réputation de Bordeaux comme l'une des plus grandes régions viticoles du monde se fonde sur ses vins rouges légendaires, ces fameux vins fins produits dans des châteaux historiques et capables de vieillir plusieurs dizaines d'années (voir chapitre 22). Le prestige dont jouissent ces bordeaux rouges correspond en réalité à de petites quantités et il existe bien d'autres vins rouges dans cette région. De nombreux rouges de milieu de gamme sont conçus pour être bus dans les dix à quinze ans et d'autres encore peuvent être consommés jeunes, dans les deux à cinq ans.

La saveur d'un grand bordeaux

Lorsqu'ils sont jeunes, les grands vins de Bordeaux délivrent un intense arôme de canneberge *, auquel se joignent des saveurs de cassis, d'épices et de cèdre. Pendant les dix premières années, ils peuvent être très secs et même austères, la

grande quantité de tanins masquant leurs saveurs fruitées. Leur robe prend lentement des nuances grenat et ils développent alors un bouquet d'une complexité étonnante, les tanins se faisant plus discrets. Les très grands bordeaux rouges nécessitent souvent vingt ans ou plus pour atteindre leur pleine mesure ; certains ont même pu devenir centenaires (voir chapitre 23).

* NdT. La canneberge est le fruit comestible d'une plante des marais froids appelée *cranberry* dans les pays anglo-saxons.

Les sous-régions des bordeaux rouges

La Gironde et son affluent, la Dordogne, divisent la région de Bordeaux en deux grandes zones, auxquelles correspondent deux grandes zones de production de vins :

- la rive gauche, à l'ouest et au sud de Bordeaux ;
- la rive droite, au nord de la Dordogne et au nord de la Gironde.

Une grande proportion des bordeaux rouges de début de gamme sont des assemblages de raisins provenant de différents points de la région de Bordeaux, ce qui les oblige à ne mentionner que l'AOP générique « Bordeaux » ou « Bordeaux supérieur ». Les meilleurs vins sont limités à des districts ou à des communes AOP sur la rive gauche ou la rive droite. La zone entre Garonne et Dordogne (Entre-Deux-Mers) est surtout réputée pour ses vins blancs. Les vins de Bordeaux ce sont environ 9 000 exploitations viticoles produisant 5,9 millions d'hectolitres sur 120000 hectares que se

partagent plus de 10000 châteaux (dont laplupart n'ont de château que le nom). La réputation du lieu et des produits de ses vignes est bâtie sur à peine 3 % d'entre eux qui sont des grands crus.

Parmi les nombreux districts viticoles de chacune des deux rives, quatre districts sont très importants pour les bordeaux rouges :

Rive gauche (à l'ouest)

Haut-Médoc

Graves/Pessac-Léognan

Rive droite (à l'est)

Saint-Émilion

Pomerol

Les deux rives se distinguent surtout par la nature du sol : sur la rive gauche, ce sont les graviers qui prédominent, alors que c'est l'argile sur la rive droite. Le Cabernet-Sauvignon, qui apprécie les graviers, est le cépage principal dans le Médoc, le Haut-Médoc et dans les Graves/Pessac-Léognan, alors que le Merlot, qui préfère l'argile, prédomine dans les vins de Saint-Émilion et de Pomerol. Cela dit, les deux zones cultivent du Cabernet-Sauvignon et du Merlot ainsi d'ailleurs que du Cabernet-Franc et deux autres cépages (voir chapitre 4).

Vous pouvez en conclure à juste titre que les vins de la rive gauche se distingueront de ceux de la rive droite. En revanche, les vins d'une même rive, les Médoc et les Graves ou les Pessac-Léognan (partie nord des Graves) offrent des similitudes. Aussi, il peut être parfois difficile de distinguer un Pomerol d'un Saint-Émilion.

Chaque rive, plus exactement chacun des quatre districts, a ses inconditionnels. La rive gauche, l'ancienne, produit en général des vins plus austères et plus riches en tanins, avec une saveur de cassis prononcée. Ces vins requièrent en général de nombreuses années pour atteindre leur plein développement et ils peuvent être gardés longtemps, souvent plusieurs dizaines d'années ; ce parcours est typique d'un vin issu de Cabernet-

Sauvignon.

Les bordeaux de la rive droite se prêtent mieux à accueillir les nouveaux consommateurs de bordeaux. Dominés par le cépage Merlot, ils sont plus faciles d'accès ; vous pouvez en découvrir les plaisirs plus rapidement qu'avec leurs cousins de la rive gauche, généralement au bout de cinq à huit ans. Ils sont moins forts en tanins et offrent plus vite leurs saveurs riches et fruitées tout en contenant légèrement plus d'alcool que les rouges de la rive gauche.



La mosaïque du Médoc

Le Médoc est composé de deux sous-districts : le Médoc lui-même, sur la rive gauche de l'embouchure de l'estuaire de la Gironde, et le Haut-Médoc, au sud du Médoc et jusqu'à la ville de Bordeaux. Parfois le terme Médoc englobe les deux sous-districts.

Des deux sous-districts, le Haut-Médoc, au sud, est largement le plus réputé. Il comprend quatre fameuses communes productrices : Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien et Margaux. Le tableau qui suit donne une description générale des vins de chacune de ces communes.

Deux autres communes du Haut-Médoc dont les vins sont légèrement moins connus sont Listrac et Moulis. Dans le Haut-Médoc, un château qui ne se trouve pas dans le voisinage de l'une de ces six communes portera l'appellation districale de Haut-Médoc et non celle d'une commune spécifique.

Les noms de ces districts et de ces communes font partie des noms officiels des vins produits dans ces lieux et apparaissent sur l'étiquette.



Tableau 12.2 : Les quatre principales communes du Haut-Médoc

<i>Commune</i>	<i>Caractéristiques du vin</i>
Saint-Estèphe	Robuste, tannique, beaucoup de corps, austère dans sa jeunesse ; un bon exemple est le Château Montrose.
Pauillac	Riche, puissant, ferme, tannique, corps plein ; arômes de cassis et de cèdre ; vieillissant très bien ; patrie de trois des plus célèbres bordeaux : Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild et Latour.
Saint-Julien	Riche, plein de saveurs, corps moyen à plein, bouquet de cèdre ; vin élégant et très fin ; exemple typique : Château Léoville-Poyferré.
Margaux	Parfumé, bouquet très aromatique, corps moyen, souple et complexe ; exemple typique : Château Palmer.

Le classement de 1855

Vous êtes-vous déjà demandé de quoi parle un expert en vin lorsqu'il annonce d'un ton assuré

qu'un certain bordeaux est un second cru ? Ne vous inquiétez plus. Il parle d'un château (un lieu de production dans la région de Bordeaux) qui fait partie de ceux qui ont eu l'honneur d'être distingués voici bientôt un siècle et demi.



En effet, lors de l'Exposition universelle de 1855 à Paris, les organisateurs ont demandé à la chambre de commerce de Bordeaux de créer une classification des bordeaux pour les présenter à l'exposition. La chambre de commerce a délégué la tâche aux courtiers en vins de bordeaux, ces gens qui achètent et vendent du vin. Les courtiers ont sélectionné soixante et un vins rouges haut de gamme qu'ils ont classés en cinq catégories correspondant à des crus (à Bordeaux, un cru correspond à un lieu de production). Cette liste se nomme le *Classement de 1855* ; encore de nos jours, les crus classés dans cette liste conservent un prestige certain aux yeux des amateurs.

Les vins rouges classés sont parfois appelés *grands crus classés*. Pour bien apprécier la distinction particulière pour un vin à être un grand cru classé, sachez qu'il existe environ 9000 producteurs de vins dans la région de Bordeaux.

Le Classement de 1855 est de bonne garde : il a bien supporté le passage du temps. Bien sûr, certains des châteaux ne réalisent peut-être plus un vin correspondant à leur niveau de classification et d'autres châteaux non classés pourraient mériter le classement. Pourtant, devant les enjeux considérables liés à la classification, aucune modification n'a été réalisée à ce jour, à une exception près (voyez l'exception du Mouton) et aucune modification n'est prévue dans le futur immédiat.

Premiers crus

Château Haut-Brion, Pessac-Léognan
Château Lafite Rothschild, Pauillac
Château Latour, Pauillac
Château Margaux, Margaux
Château Mouton Rothschild, Pauillac

Seconds crus

Château Brane-Cantenac, Margaux
Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe
Château Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien
Château Durfort-Vivens, Margaux
Château Gruaud Larose, Saint-Julien
Château Lascombes, Margaux
Château Léoville Las Cases, Saint-Julien
Château Léoville Poyferré, Saint-Julien
Château Léoville Barton, Saint-Julien
Château Montrose, Saint-Estèphe
Château Pichon-Longueville Baron de Pichon-Longueville, Pauillac
Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Pauillac
Château Rauzan-Ségla, Margaux
Château Rauzan-Gassies, Margaux

Troisièmes crus

Château Boyd-Cantenac, Margaux
Château Calon-Ségur, Saint-Estèphe
Château Cantenac Brown, Margaux
Château Desmirail, Margaux
Château Ferrière, Margaux
Château Giscours, Margaux
Château d'Issan, Margaux
Château Kirwan, Margaux
Château Lagrange, Saint-Julien
Château La Lagune, Haut-Médoc
Château Langoa Barton, Saint-Julien
Château Malescot Saint-Exupéry, Margaux
Château Marquis d'Alesme Becker, Margaux
Château Palmer, Margaux

Quatrièmes crus

Château Beychevelle, Saint-Julien
Château Branaire-Ducru, Saint-Julien
Château Duhart-Milon-Rothschild, Pauillac
Château Lafon-Rochet, Saint-Estèphe
Château La Tour Carnet, Haut-Médoc
Château Marquis de Terme, Margaux
Château Pouget, Margaux
Château Prieuré-Lichine, Margaux
Château Saint-Pierre, Saint-Julien
Château Talbot, Saint-Julien

Cinquièmes crus

Château d'Armailhac, Pauillac
Château Batailley, Pauillac
Château Belgrave, Haut-Médoc
Château Camensac, Haut-Médoc
Château Cantemerle, Haut-Médoc
Château Clerc Milon, Pauillac
Château Cos Labory, Saint-Estèphe
Château Croizet-Bages, Pauillac
Château Dauzac, Margaux
Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac
Château Grand-Puy-Lacoste, Pauillac
Château Haut-Bages Libéral, Pauillac
Château Haut-Batailley, Pauillac
Château Lynch-Bages, Pauillac
Château Lynch-Moussas, Pauillac
Château Pedesclaux, Pauillac
Château Pontet-Canet, Pauillac
Château du Tertre, Margaux

De grands bordeaux

Comme vous pouvez vous y attendre, les meilleures affaires dans l'achat de vins bordelais ne concernent pas les grands crus classés. Si vous cherchez des occasions intéressantes (et des bordeaux qui puissent se boire assez rapidement), cherchez plutôt parmi les vins qui ne se trouvent pas dans la Classification de 1855. Ces vins se négocient généralement dans une fourchette de

prix de 12 à 35 € ; certains d'entre eux peuvent être aussi bons que certains grands crus classés lorsque ces derniers ne sont pas au meilleur de leur forme.



Quelques bordeaux non classés à explorer

Château Sociando-Mallet
Château Poujeaux
Château Le Pez
Château Les Ormes de Pez
Château Labégorce-Zédé
Château Maucaillou
Château Phélan Ségur
Château Meyney
Château Chasse-Spleen
Château Haut-Marbuzet

En 1855, les crus du Sauternais ont aussi été classés. Il existe également un classement des Graves (établi dans les années 1950), un classement des Saint-Émilion révisable tous les 10 ans (chaque révision donnant lieu à d'intenses batailles juridiques) et un classement des crus bourgeois (voir encadré page 185).



Les grands bordeaux qu'il faut avoir goûtés

Déguster un bordeaux rouge prestigieux est

un moment inoubliable. Si vous êtes tenté, voici mes suggestions. Ce sont des vins du Médoc ou de Pessac-Léognan, donc de la rive gauche ou de Pomerol ou Saint-Émilion, donc de la rive droite. Ces vins sont vendus pour la plupart entre 70 et 300 € et parfois beaucoup plus, dans le cas de vins recherchés par les amateurs du monde entier.

Vins du Médoc

Château Léoville Las Cases
Château Léoville Barton
Château Rauzan Segla
Château Palmer
Château Cos d'Estournel
Château Pontet-Canet
Château Giscours
Château Pichon Lalande
Château Pichon Baron
Château Calon-Ségur
Château Lynch-Bages
Château Montrose
Château Ducru-Beaucaillou
Château Grand-Puy Lacoste
Château Lagrange

Vins de Pessac-Léognan

Château La Mission Haut-Brion
Château Pape Clément
Château Haut-Bailly
Domaine de Chevalier

Vins de Pomerol

Pétrus*
Château Lafleur*
Château Trotanoy
Vieux-Château Certan
Château Gazin
Château L'Église-Clinet
Château la Conseillante
Château le Pin
Château Hosanna
Château Le Gay

Vins de Saint-Émilion

Château Ausone

Château Cheval Blanc

Château Beau Séjour-Bécot

Château Belair-Monange

Clos Fourtet

Château Figeac

Château Canon La Gaffelière

Château Pavie

Château Troplong Mondot

Château Pavie-Macquin

Château Moulin Saint-Georges

Château La Mondotte

Château Tertre Roteboeuf

Château La Dominique

* prix très élevés

Le classement mouvementé des crus bourgeois

Un autre classement concerne des vins moins cotés que les crus classés : celui des crus bourgeois du Médoc. Ce terme apparaît au XV^e siècle et correspondait à des terres dont les propriétaires jouissaient de privilèges, notamment d'exonération de charges sur les vins de leur vigne.

Un classement de 444 crus a été établi en 1932 par les courtiers bordelais. Sans être officiel, il a servi de référence pendant de nombreuses années. En 2003, un nouveau classement a été officialisé dans le but de redonner de la valeur à cette mention devenue peu sélective. Les propriétaires exclus de ce classement ont obtenu son annulation en 2007. Un autre système de reconnaissance est en place, promu par

l'Alliance des crus bourgeois du Médoc. Il est annuel, intervient 2 ans après la récolte, est basé sur un cahier des charges et une dégustation. Il fait l'objet d'un contrôle à différents niveaux par un organisme extérieur. Certains châteaux prestigieux se sont retirés de la course mais pour le consommateur, la notion de cru bourgeois repose maintenant sur des bases plus crédibles. Pour le millésime 2008, 243 châteaux ont eu l'agrément « cru bourgeois ».

S'offre enfin à vous le vaste groupe des bordeaux rouges et blancs qui ne font partie d'aucune classification. De manière informelle, ces vins sont référencés sous le nom de *petits châteaux*. Ils se vendent entre 6 et 12 €, sont assez légers et peuvent être bus dès l'achat. Les petits châteaux sont les bordeaux à rechercher lorsque vous avez besoin d'un bordeaux honnête pour accompagner un repas. Vous comprendrez que ces vins ne mentionnent pas l'expression *petit château* sur l'étiquette. (Ah ! La connaissance du bordeaux n'est pas simple !) Vous reconnaîtrez les bordeaux simples à leur appellation bordeaux ou bordeaux supérieur, mais surtout à leur prix.



Un bordeaux doit porter sur son étiquette la mention Mis en bouteilles au château, ce qui est un gage de qualité. Les autres vins sont des vins de négoce, ce qui signifie qu'ils sont faits de mélanges.

L'exception du « Mouton »

La seule et unique modification que l'on a osé apporter depuis 1855 à la classification

des Médoc et des Sauternes date de 1973. Après s'être battu pendant cinquante ans avec le gouvernement français, le baron Philippe de Rothschild est parvenu à faire en sorte que son merveilleux Château Mouton-Rothschild passe de second à premier cru, ce qu'il méritait aux yeux de tous. Le ministre de l'Agriculture de l'époque a décrété que Château Mouton-Rothschild était effectivement un premier cru (les amateurs de bordeaux ont toujours considéré les choses ainsi, au regard de sa qualité sinon de son statut légal). La devise du baron, écrite sur les armoiries de sa famille, devait être modifiée en conséquence. En effet, jusqu'en 1973, cette devise s'écrivait ainsi :

Premier ne puis, second ne
daigne ; Mouton suis.

À partir du millésime 1973 de Château Mouton-Rothschild, le baron a modifié sa devise :

Premier je suis, second je
fus ; Mouton ne change.

Conseils pour boire les bordeaux rouges

Les grands bordeaux rouges nécessitant de nombreuses années de maturation ne sont généralement pas à conseiller dans les restaurants

qui offrent souvent des millésimes récents, et lorsqu'un vieux bordeaux est proposé sur une carte des vins, il est généralement très cher. Commandez plutôt un bordeaux de milieu de gamme au restaurant. Réservez-vous la découverte des grands vins pour vos dégustations entre amis à la maison. Le bordeaux rouge se marie bien avec l'agneau, le gibier, les viandes en filet et les fromages forts et secs. Si vous prévoyez de servir un bon bordeaux rouge jeune, prévoyez de le faire décanter environ 1 heure avant le repas et laissez le vin respirer (voir chapitre 8) ; servez le vin entre 18 et 19 °C. Si vous disposez de conditions de stockage correctes (voir chapitre 22), vous aurez intérêt à garder vos bons bordeaux quelques années pour qu'ils s'améliorent encore.



Les meilleurs millésimes récents de bordeaux sont pour les rouges ceux de 1989, 1990, 1995, 1996, 1998, 2000, 2001, 2005, 2009 et 2010.

Mais le bordeaux se fait aussi en blanc

Le bordeaux blanc existe en sec et en doux. La production est concentrée dans deux districts :

- **Le district des Graves** produit certains des plus fins bordeaux blancs, tant secs que doux, notamment ces grands vins de dessert liquoreux que sont les Sauternes (voir chapitre 18) qui proviennent du sud des Graves ;
- De l'autre côté de la Garonne se trouve le district de **l'Entre-Deux-Mers** qui produit des bordeaux blancs secs et doux.

Vous trouverez certains des plus grands vins blancs

secs du monde dans le nord des Graves, notamment dans le district de Pessac-Léognan.

La plupart des bordeaux blancs sont issus d'une combinaison en proportion variable des deux cépages Sauvignon Blanc et Sémillon. Mariage heureux car le Sauvignon Blanc offre des charmes immédiats alors que le Sémillon requiert plus de temps pour développer ses qualités et ajoute une certaine viscosité et une profondeur au vin.

Les meilleurs Graves blancs secs sont vifs lorsqu'ils sont jeunes puis développent un corps très riche et un bouquet miellé en vieillissant. Dans les bons millésimes, les meilleurs blancs nécessitent au moins dix ans pour se développer et peuvent être gardés bien plus encore (voir chapitre 23 à propos des vieux bordeaux).

Le tableau suivant présente quatorze grands bordeaux blancs du district des Graves en nommant les cépages qui les constituent. Les deux premiers forment une classe à part, offrant plus d'ampleur et plus de garde... et des prix très nettement supérieurs.

Tableau 12.3 : Quatorze très grands bordeaux blancs secs

<i>Vins</i>	<i>Cépages et proportions</i>
Château Haut-Brion blanc	Sémillon 50 à 55 % ; Sauvignon Blanc 45 à 50 %
Château Laville-Haut-Brion	Sémillon 60 % ; Sauvignon Blanc 40 %
Y d'Yquem	Sémillon 50 % ; Sauvignon Blanc 50 %
Domaine de Chevalier	Sauvignon Blanc 70 % ; Sémillon 30 %
Château de Fieuzal	Sauvignon Blanc 50 à 60 % ; Sémillon 40 à 50 %

Château Larrivet Haut-Brion	Sauvignon Blanc 60 % ; Sémillon 40 %
Château Smith Haut Lafite	Sauvignon Blanc 90 % ; Sauvignon gris 5 % ; Sémillon 5 %
Château Couhins-Lurton	Sauvignon Blanc 100 %
Château La Louvière	Sauvignon Blanc 85 % ; Sémillon 15 %
Clos Floridène	Sémillon 70 % ; Sauvignon Blanc 30 %
Château La Tour-Martillac	Sémillon 55 % ; Sauvignon 40 % ; Muscadelle 5 %
Château Malartic-Lagravière	Sauvignon blanc 80 % ; Sémillon 20 %
Château Doisy-Daëne	Sémillon 90 % ; Sauvignon Blanc 10 %
Château Carbonnieux	Sauvignon Blanc 65 % ; Sémillon 34 % ; Muscadelle 1 %

Bourgogne : l'autre très grande région française

La Bourgogne partage avec la région de Bordeaux l'honneur d'être l'une des deux plus grandes régions productrices de vins de France pour les vins de table secs et non pétillants. À la différence du Bordelais, la Bourgogne doit sa réputation autant à ses blancs qu'à ses rouges, et les meilleurs bourgognes blancs sont même plus chers que les meilleurs rouges.

L'autre grande différence avec les bordeaux est la rareté des bons bourgognes, et ce pour une raison simple : si l'on excepte le Beaujolais (techniquement rattaché à la Bourgogne, mais produisant un vin radicalement différent), la Bourgogne ne produit que le quart de la quantité de



vins produite par le Bordelais !

Les parcelles de vignobles en Bourgogne sont plus petites et plus fragmentées que celles du Bordelais. La cause en revient pour partie à la Révolution de 1789. Avant la Révolution, la noblesse et le clergé étaient les principaux propriétaires en Bourgogne. Après la Révolution, les vignobles ont été distribués au peuple ; Bordeaux étant, à cette époque, propriété des Anglais, ses vins ont été moins affectés par la Révolution. Le Code Napoléon, qui édictait que toutes les terres devaient être distribuées de manière égale, a accentué le morcellement des vignobles familiaux.

De nos jours, la Bourgogne est donc une mosaïque de petits vignobles. De grands vignobles sont gérés en copropriété, certaines familles ne possédant que deux ou trois rangs de vigne d'un même vignoble. (Un vignoble bourguignon très réputé, le Clos de Vougeot, compte 82 propriétaires pour 50 hectares !)

Les quantités de vin produites en Bourgogne vont de 50 à 1 000 caisses par an, ce qui ne suffit pas à satisfaire la passion des admirateurs de ces vins dans le monde entier. À titre de comparaison, un château du Bordelais de taille moyenne produit 15 000 à 20 000 caisses par an. (Rappelons qu'une caisse est constituée de douze bouteilles, soit 9 litres.)

En Bourgogne, les propriétés se nomment des *domaines*, ce qui est peut-être moins prestigieux que *château* mais correspond bien à la taille plus réduite des vignobles.



Chardonnay, Pinot Noir et Gamay

La Bourgogne offre un climat *continental* (étés chauds, hivers froids). Des orages de grêle peuvent se produire en été, ce qui endommage les raisins et entraîne la pourriture. Le sol est essentiellement constitué de calcaire et d'argile.

Le terroir bourguignon est particulièrement adapté aux deux cépages principaux employés dans la région. Le *Pinot Noir* (pour les bourgognes rouges) et le *Chardonnay* (pour les bourgognes blancs). En fait, on est parvenu nulle part ailleurs sur terre à mieux exprimer les qualités de ce cépage difficile et pointilleux qu'est le Pinot Noir.

Si l'on descend vers le sud jusqu'à atteindre le district du Beaujolais, le sol devient granitique et riche en argile, ce qui convient davantage au cépage Gamay qui règne dans cette contrée.

La loi des districts

La Bourgogne viticole est constituée de cinq districts qui produisent chacun des vins assez différents. Ces districts sont, du nord au sud, le Chablis, la Côte d'Or, la Côte chalonnaise, le Mâconnais et le Beaujolais. La Côte d'Or, cœur de la Bourgogne, est divisée en deux sous-districts : la Côte de Nuits au nord et la Côte de Beaune au sud.

Le [tableau 12.4](#) présente ces districts, du nord au sud et indique les cépages utilisés dans chacun d'eux. Au premier coup d'œil, vous noterez que le district du Beaujolais, bien qu'appartenant à la Bourgogne, produit des vins totalement différents. Il en va de même partiellement pour le Mâcon rouge, la petite proportion de Pinot Noir remplaçant le Gamay ne donnant pas un vin ressemblant aux autres bourgognes rouges. D'ailleurs, le Mâcon rouge est très peu exporté ; c'est le Mâcon blanc qui passe les frontières.

Tableau 12.4 : Les districts viticoles de Bourgogne

Districts	Vins rouges	Vins blancs	Cépages
Chablis	-	Chablis	Chardonnay
Côte d'Or: Côte de Nuits	Bourgogne rouge	-	Pinot Noir
Côte d'Or: Côte de Beaune	Bourgogne rouge	Bourgogne blanc	Pinot Noir, Chardonnay
Côte chalonnaise	Bourgogne rouge	Bourgogne blanc	Pinot Noir, Chardonnay
Mâconnais	Mâcon rouge	Mâcon blanc	Gamay, Pinot Noir, Chardonnay
Beaujolais	Beaujolais rouge	Beaujolais blanc	Gamay, Chardonnay

Dans la pratique, le terme *bourgogne rouge* fait donc référence d'abord aux vins rouges de la Côte d'Or ainsi qu'à ceux, moins connus mais moins chers, de la Côte chalonnaise. De même, lorsqu'un amateur parle de *bourgogne blanc*, il fait généralement référence aux blancs de la Côte d'Or et de la Côte chalonnaise. On peut utiliser des noms plus précis tels que Chablis ou Mâcon pour faire référence aux vins blancs des districts concernés. Et lorsqu'un amateur parle de la « région bourguignonne », il peut ou non y faire entrer le beaujolais, mais ce dernier est généralement considéré à part.



Nous avons oublié les imposteurs. Si vous voyagez, ne vous laissez pas berner par ces rouges californiens à bon marché qui indiquent « Bourgogne » ou même « Chablis » sur l'étiquette. Ces imposteurs sont produits à partir de différents cépages ordinaires cultivés à grande échelle à des dizaines de milliers de kilomètres de la Côte d'Or. Nous serions même surpris que l'un de ces vins contienne une seule goutte de jus d'un cépage de Bourgogne, Pinot Noir ou Chardonnay. Ce sont des vins demi-secs fabriqués pour plaire à tout le monde et ils se vendent hélas bien. Méfiance donc si vous achetez du vin aux États-Unis. En Europe, ces falsifications sont bien évidemment interdites.



Du régional au sublime

L'histoire de la formation géologique du sol bourguignon explique que sa nature varie d'une colline à l'autre et même entre le milieu et le bas d'une pente. Vous pouvez trouver deux vins clairement différents pourtant issus de deux vignobles que ne séparent que les deux mètres d'un chemin vicinal.

Dans une région où le *terroir* varie dans de telles proportions, la spécificité du site prend une importance considérable. Un vin provenant d'un petit vignoble doté de caractéristiques spéciales sera plus précieux et plus rare qu'un vin issu de l'assemblage de plusieurs vignobles ou issu d'un site moins favorable.



La structure des appellations contrôlées des vins de Bourgogne reconnaît cette importance du terroir. La même structure hiérarchique des appellations régionales, districales et communales existe en Bourgogne comme dans le Bordelais, mais il existe de plus des appellations d'origine contrôlées qui font référence à des vignobles déterminés. Certains des vignobles sont reconnus comme meilleurs que les autres : certains sont des premiers crus et les meilleurs d'entre eux sont même des grands crus.

Les termes *premier cru* et *grand cru* servent également pour le bordeaux, mais ils correspondent généralement au résultat d'une classification qui est extérieure à la législation sur les appellations contrôlées. En Bourgogne, *premier cru* et *grand cru* sont des distinctions officielles dans la loi des AOC. Leur signification est définie très précisément.



Le [tableau 12.5](#) fournit quelques noms d'AOC bourguignonnes en ordre croissant de spécificité. Les deux catégories les plus vastes, région et district, correspondent à environ 55 % de la

production totale de vins de Bourgogne. Ces bourgognes plus ou moins génériques se vendent entre 4 et 8 € la bouteille (vous trouverez des bourgognes tout à fait honnêtes à ces prix). Les vins communaux (on dit également *villages*) tels que les Nuits-Saint-Georges correspondent à 34 % de la production de Bourgogne et se vendent entre 8 et 25 € la bouteille ; il y a 44 AOC communales ou villages.

Les *premiers crus*, tels le Meursault Les Perrières ou encore Chambolle-Musigny Les Chaumes, comptent pour 10 % de la production ; 562 vignobles possèdent une appellation Premier cru. Leur prix est rarement inférieur à 25 € la bouteille. Enfin, il existe 32 grands crus tels que le Chambertin ; la production représente 1,5 % du total. Les prix des bourgognes grands crus tant rouges que blancs tournent généralement autour de 40 €, mais dépassent fréquemment 100 € voire beaucoup plus. Et dans le cas d'une bouteille de Romanée-Conti, le plus célèbre des vins de Bourgogne et l'un des plus chers du monde, beaucoup beaucoup plus (les bouteilles sont si rares et recherchées qu'elles peuvent se vendre 4 000 ou 5 000 € voire encore plus) !

Les climats : une valeur universelle

En Bourgogne, la notion de terroir est poussée si loin qu'elle se traduit par le terme « climat ». Ce mot désigne une parcelle ayant été identifiée depuis plusieurs siècles comme produisant un vin doté d'un caractère distinctif. Ainsi, un Puligny-Montrachet premier cru peut être issu de l'un des 17 climats répertoriés : par exemple Puligny-Montrachet premier cru Les Demoiselles. Cette finesse d'approche du terroir si typique de la Bourgogne est un modèle pour les grands vins du monde. De

grands acteurs du vignoble militent donc pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. L'association défendant ce projet est présidée par Aubert de Villaine, cogérant du domaine de la Romanée-Conti. La Bourgogne peut compter sur deux millénaires d'une fabuleuse histoire viticole pour alimenter son dossier !

Tableau 12.5 : Hiérarchie des appellations contrôlées en Bourgogne

Spécificité du site	Exemples
Région	Bourgogne rouge
District	Côte de Beaune- Villages ; Mâcon- Villages
Village ou commune	Pommard ; Gevrey- Chambertin ; Volnay
<i>(Les deux catégories suivantes concernent des vignobles individuels.)</i>	
Premier cru*	Nuits-Saint-Georges Les Vauclains ; Beaune Grèves ; Vosne- Romanée Les Suchots
Grand cru*	Musigny ; La Tâche ; Montrachet
*Désigne une parcelle précise.	

Vous pouvez heureusement distinguer un *premier cru* d'un *grand cru* en lisant l'étiquette. Un premier cru indique le nom de la commune suivi du nom du vignoble, les deux mentions étant souvent écrites en lettres de la même taille (de temps à autre, vous trouvez aussi la mention *Premier cru*). Lorsque le nom du vignoble est écrit en lettres plus petites que celui de la commune, le vin n'est pas un *premier*

cru, mais tout de même un vin issu d'un seul vignoble de la commune - les vins d'un seul vignoble ne sont pas tous reconnus comme premiers crus par la loi. Les bourgognes *grands crus* ne mentionnent que le nom du vignoble.



Lorsqu'un vin est produit par assemblage de deux premiers crus différents de la même commune, il peut malgré tout s'appeler *premier cru* mais n'a pas le droit de mentionner un nom de vignoble *premier cru*. Il peut porter le nom de la commune et les mots *Premier cru*, parfois écrit *1er, cru*.



La Côte d'Or

La Côte d'Or, cœur de la Bourgogne, est une bande de terre de 100 kilomètres de long où se trouvent quelques-uns des plus chers vignobles du monde. C'est dans cette région que sont produits les célèbres grands bourgognes rouges et blancs.

Côte de Nuits

La partie nord de la Côte d'Or est la Côte de Nuits ; elle tire son nom de la ville principale de Nuits-Saint-Georges. Les grands bourgognes rouges sont presque tous issus de ce sous-district (on y trouve également un très grand bourgogne blanc, le Musigny, et quelques autres).



**Les AOP de Bourgogne
(encore une fois pour le**

plaisir)

Les bourgognes ayant une appellation d'origine contrôlée régionale sont faciles à reconnaître car leur nom commence toujours par *Bourgogne*. Dans la liste qui suit, vous lirez les noms des AOP de chaque colonne dans le sens descendant pour constater comment le nom se précise progressivement en passant du *district* au *grand cru*.

Étendue	Bourgogne rouge	Bourgogne blanc
Région	Côte de Nuits-Villages, Côte de Beaune	Côte de Beaune
Commune	Chambolle-Musigny	Puligny-Montrachet
Premier cru	Chambolle-Musigny	Puligny-Montrachet
	Les Amoureuses	Les Pucelles
Grand cru	Musigny	Bâtard-Montrachet ; Montrachet

Le goût des grands bourgognes rouges

Le cépage Pinot Noir ne donne pas autant de couleur que le Cabernet-Sauvignon ou que le Merlot. Les bourgognes rouges sont donc en général moins foncés que les bordeaux, leurs couleurs variant entre le grenat et la cerise ou le rubis. Le titrage en alcool est moyen à fort et le taux de tanins est assez

modéré. L'arôme caractéristique est celui des petits fruits rouges tels que les cerises et les baies auxquels s'ajoutent des arômes boisés ou de terre humide et de champignons. Lorsqu'un bourgogne rouge vieillit, il développe souvent une texture veloutée, riche, une douceur naturelle d'arômes de fruits ; on retrouve parfois un bouquet mêlant odeurs de cuir, de café et de gibier.

À quelques exceptions près (par exemple, dans le cas d'un grand vin ou d'un grand millésime comme 1990, 1995, 1996, 1999, 2002, 2003, 2005, 2009 et 2010), les bourgognes rouges sont à consommer dans les dix ans, voire plus rapidement si le millésime est moyen.

Voici les communes viticoles essentielles de la Côte de Nuits, en les visitant du nord au sud :

✓ **Marsannay** : splendides rouges et rosé fruité ;

✓ **Fixin** : rouges rustiques, terreux et fermes ;

✓ **Gevrey-Chambertin** : rouges avec beaucoup de corps et riches, huit grands crus dont Chambertin et Chambertin Clos de Bèze ;

✓ **Morey-Saint-Denis** : rouges complets et robustes ; parmi les grands crus, citons Bonnes-Mares (en partie), Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Clos de Tart, Clos des Lambrays ;

✓ **Chambolle-Musigny** : rouges doux et élégants ; citons les *grands crus* Musigny et Bonnes-Mares (en partie) ;

✓ **Vougeot** : rouges de corps moyen ; un grand cru, le Clos de Vougeot ;

✓ **Vosne-Romanée** : rouges élégants, riches et veloutés ; une galerie de grands crus, Romanée-Conti, La Tâche, Richebourg,

Romanée-Saint-Vivant, La Romanée et La Grand Rue ;

✓ **Flagey-Échezeaux** : le Hamlet de Vosne-Romanée ; parmi les grands crus Grands-Échezeaux et Échezeaux ;

✓ **Nuits-Saint-Georges** : rouges robustes et terreux ; aucun grands crus mais de très fins *premiers crus*.

Tous ces vins rouges sont produits uniquement avec du Pinot Noir. Les différences entre les vins ne sont donc imputables qu'au seul terroir.



Côte de Beaune

La partie sud de la Côte d'Or est la Côte de Beaune. Elle tire son nom de la ville commerciale et touristique de Beaune. Ce sous-district produit aussi bien des blancs que des rouges, mais ce sont ses blancs qui ont forgé sa réputation. Les communes suivantes constituent la Côte de Beaune, toujours en allant du nord au sud :

✓ **Ladoix** : rouges et blancs rares ; très bons achats. Appartiennent aux grands crus. Le Corton (rouge) et le Corton-Charlemagne (blanc) sont situés dans cette commune ;

✓ **Pernand-Vergelesses** : rouges et blancs peu connus ; très bons achats ;

✓ **Aloxe-Corton** : vins complets et robustes ; plusieurs grands crus rouges (tous portent un nom basé sur Corton) et un magnifique grand cru blanc, le Corton-Charlemagne ;

✓ **Chorey-lès-Beaune** : vin âgé tendre et sensuel ; surtout des rouges intéressants, et un bon blanc ;

✓ **Savigny-lès-Beaune** : essentiellement des rouges ; bonnes opportunités ;

✓ **Beaune** : rouges doux et à corps moyen ;

quelques blancs ; de bons premiers crus ;

- ✓ **Pommard** : rouges complets et robustes ; quelques bons premiers crus (Rugiens et Épenots) ;
- ✓ **Volnay** : rouges doux et élégants ; de bons premiers crus (Callerets et Clos des Ducs) ;
- ✓ **Auxey-Duresses**, Monthélie, Saint-Romain, Saint-Aubin : quatre petits villages produisant du rouge mais aussi quelques blancs ; d'excellentes affaires ;
- ✓ **Meursault** : première des grandes communes pour le bourgogne blanc ; vins riches aux arômes de noisette ; quelques premiers crus excellents (Les Perrières et les Genevrières) ;
- ✓ **Puligny-Montrachet** : patrie des bourgognes blancs élégants ; parmi les grands crus, Montrachet (en partie), Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet (en partie) ;
- ✓ **Chassagne-Montrachet** : un peu plus robustes que les Puligny ; correspond aux autres parties des grands crus de Montrachet et de Bâtard-Montrachet ; offre également quelques rouges rustiques ;
- ✓ **Santenay** : rouges à corps léger très abordables ;
- ✓ **Maranges** : surtout des rouges, peu répandus mais très abordables.

Les deux tableaux qui suivent proposent une sélection de quelques-uns des grands vins des producteurs parmi les meilleurs de Bourgogne.



Tableau 12.6 : Notre sélection de producteurs de bourgognes rouges

<i>Producteurs</i>	<i>Vins recommandés</i>
Domaine Leroy*	Musigny ; Richebourg ;
	Chambertin (tous les

	grands et premiers crus de Leroy sont recommandés)
Domaine de la Romanée-Conti	<u>Romanée-Conti ; La</u>
	<u>Tâche ; Richebourg ;</u>
	<u>Grands-Échezeaux</u>
G. et Ch. Roumier	<u>Musigny ; Bonnes-</u>
	<u>Mares ; Chambolle-</u>
	<u>Musigny Les</u>
	<u>Amoureuses</u>
Ponsot	<u>Clos de la Roche</u>
	<u>(Vieilles Vignes) ;</u>
	<u>Chambertin Clos Saint-</u>
	<u>Denis (Vieilles Vignes) ;</u>
	<u>Griotte-Chambertin</u>
Armand Rousseau	<u>Chambertin (tous ses</u>
	<u>grands crus) ; Gevrey-</u>
	<u>Chambertin ; Clos</u>
	<u>Saint-Jacques</u>
Domaine des Chézeaux	<u>Griotte-Chambertin ;</u>
	<u>Clos Saint-Denis</u>
	<u>(Vieilles Vignes)</u>
Méo-Camuzet	<u>Vosne-Romanée</u>
	<u>premiers crus (les</u>
	<u>trois) ; Clos de</u>
	<u>Vougeot ; Richebourg ;</u>
	<u>Corton</u>
Hubert Lignier	<u>Clos de la Roche ;</u>
	<u>Charmes-Chambertin</u>
Jean-Jacques Confuron	<u>Romanée-Saint-Vivant ;</u>
	<u>Clos de Vougeot</u>
Anne Gros	<u>Richebourg ; Clos de</u>
	<u>Vougeot</u>
Domaine Dujac	<u>Clos de la Roche ;</u>
	<u>Bonnes-Mares</u>
Domaine Comte de Vogüé	<u>Musigny (Vieilles</u>
	<u>Vignes) ; Bonnes-Mares</u>
Chopin-Groffier	<u>Clos de Vougeot</u>
Domaine Maume	<u>Mazis-Chambertin ;</u>
	<u>Charmes-Chambertin</u>
Michel Lafarge	<u>Volnay premiers crus</u>
	<u>(tous) ; Beaune Les</u>
	<u>Grèves</u>
Domaine Albert Morot	<u>Beaune premiers crus</u>

Jacques-Frédéric Mugnier	(tous) Musigny ; Bonnes-Mares
Christian Séraphin	Charmes-Chambertin ; Gevrey-Chambertin (Vieilles Vignes)
Tollot-Beaut	Corton ; Corton Les Bressandes ; Beaune Les Grèves

Tableau 12.7 : Notre sélection de producteurs de bourgognes blancs

<i>Producteurs</i>	<i>Vins recommandés</i>
Domaine Ramonet*	Montrachet ; Bâtard-Montrachet ; Bienvenue-Bâtard-Montrachet ; tous les premiers crus Chassagne-Montrachet Corton-Charlemagne ;
Coche-Dury*	Meursault premiers crus (tous)
Domaine des Comtes Lafon	Meursault premiers crus (tous) ; Le Montrachet
Domaine Leflaive	Chevalier-Montrachet ; Bâtard-Montrachet ; Puligny-Montrachet premiers crus (tous)
Michel Niellon	Bâtard-Montrachet ; Chevalier-Montrachet ; Chassagne-Montrachet Les Vergers
Domaine Étienne Sauzet	Bâtard-Montrachet ; Bienvenue-Bâtard-Montrachet ; Puligny-Montrachet Les Combettes
Verget	Bâtard-Montrachet ; Chevalier-Montrachet ; Meursault premiers

Guy Amiot	crus (tous) Chassagne-Montrachet premiers crus (tous)
Louis Carillon	Bienvenue-Bâtard- Montrachet ; Puligny- Montrachet premiers crus (tous)
Colin-Deléger	Chassagne-Montrachet premiers crus (tous) ; Puligny-Montrachet premiers crus (tous)
Jean-Noël Gagnard	Chassagne-Montrachet premiers crus (tous)
Domaine François Jobard	Meursault premiers crus (tous)
Domaine Bernard Morey	Chassagne-Montrachet Les Caillerets ; Puligny- Montrachet La Truffière
Domaine Marc Morey	Chassagne-Montrachet premiers crus (tous)
* <i>Vins à prix très élevés.</i>	



D'autres domaines bourguignons à découvrir

David Duban	Nuits-Saint- Georges 1 ^{er} Cru
Jean-Marc Boillot	Pommard 1 ^{er} Cru Rugiens
Marc Colin	Chassagne- Montrachet 1 ^{er} Cru, Saint-

Jean-Marc Roulot	Aubin 1 ^{er} Cru Meursault
Ballot Millot	Meursault 1 ^{er} Cru
Domaine de Courcel	Genevrières Pommard Grand clos des Épenots
Domaine de la Vougeraie	Musigny Grand Cru
Domaine du Clos de Tart	Clos de Tart Grand Cru
Robert Groffier	Chambolle- Musigny 1 ^{er} Cru Les Amoureuses
Bernard Dugat-Py	Gevrey- Chambertin
Claude Dugas	Gevrey- Chambertin
Vincent Geantet	Gevrey- Chambertin

Des bourgognes abordables : la Côte chalonnaise

Le problème des bourgognes est leur prix souvent élevé. Rejoignez les initiés en apprenant que le district de la Côte chalonnaise (au sud de la Côte d'Or) offre des bourgognes abordables ; cinq villages y produisent des vins très satisfaisants. Bien sûr, les bourgognes de la Côte châlonnaise n'ont souvent pas la finesse de ceux de la Côte d'Or. Ils sont moins aériens et plus corsés mais leurs prix sont généralement plus accessibles. Quatre appellations, qui sont aussi des noms de



communes, sont à repérer sur les étiquettes :

✓ **Mercurey** : principalement du rouge et un peu de blanc ; les meilleurs vins de la Côte chalonnaise en proviennent et ce sont également les plus chers (8 à 16 €) ; parmi les meilleurs producteurs de Mercurey citons Faiveley, Antonin Rodet, Château de Chamirey et Domaine Lorenzon ;

✓ **Rully** : rouges et blancs en proportion égale ; les blancs, quoique légèrement terreux, sont bien meilleurs que les rouges ; nous vous conseillons ceux d'Antonin Rodet, du domaine Jean-Claude Brelière et du domaine Belleville ;

✓ **Givry** : principalement du rouge et un peu de blanc ; les rouges sont meilleurs (mais assez terreux). Cherchez notamment ceux du domaine Joblot, du Clos Salomon, Louis Latour du Château de Chamirey et du domaine Ragot ;

✓ **Montagny** : uniquement du blanc issu de Chardonnay ; recherchez ceux d'Antonin Rodet, de Louis Latour mais aussi ceux du Clos Salomon et du domaine Stéphane Aladame.

Un cinquième village spécialisé dans le cépage aligoté (un autre cépage blanc autorisé en Bourgogne) produit un vin particulièrement vif :

✓ **Bouzeron** : un des grands producteurs en est Aubert de Villaine ; essayez son Bourgogne Aligoté de Bouzeron mais aussi ses Côte chalonnaise rouges et blancs.



Conseils pour acheter et boire du bourgogne

La clarté avec laquelle les Bourguignons ont classé leurs vins doit vous sembler bien appréciable. Un bourgogne premier cru est toujours meilleur qu'un vin communal et un grand cru fait partie des meilleurs entre tous. Eh bien, sachez que ce n'est pas nécessairement vrai ! Dans l'ordre d'importance, voici les critères à prendre en compte avant d'acheter un bourgogne :

- ✓ La réputation du producteur : vous devez fonder votre jugement sur les vins qu'il a produits récemment ;
- ✓ Le millésime : la qualité peut fortement varier d'une année à l'autre ;
- ✓ L'appellation : le nom de la commune ou du vignoble et sa spécificité.

En Bourgogne, le producteur et le millésime ont autant d'importance que l'appellation. 1988, 1989, 1990, 1999, 2002, 2003, 2005, 2006, 2008, 2009 et 2010 ont été de très bons millésimes pour les bourgognes rouges. 1989, 1990, 1992, 1995, 1999, 2002, 2004, 2008, 2009 et 2010 ont été d'excellents millésimes pour les bourgognes blancs.

Les bourgognes rouges représentent un bon choix dans les restaurants. À la différence des bordeaux et des autres vins basés sur le Cabernet-Sauvignon, les bourgognes s'apprécient bien jeunes grâce à leur douceur ; leurs arômes et leurs saveurs de fruits rouges sont déjà bien développés.

De plus, le bourgogne rouge, comme tous les vins de Pinot Noir, se marie avec de nombreux mets. C'est un des vins qui conviennent aux poissons et aux fruits de mer ; il s'adapte bien au saumon, par

exemple. Le poulet, la dinde et le jambon lui conviennent également bien. Un bourgogne rouge de grand style appréciera la compagnie du bœuf et du petit gibier (canard, faisan, lièvre).

Le bourgogne rouge se boit chambré frais à environ 17 °C. Il n'a pas besoin d'être décanté, même les vieux bourgognes développent rarement du dépôt. De plus, trop d'aération risque d'en faire perdre les merveilleux arômes.

En revanche, les bourgognes blancs gagneront à être décantés, surtout les grands et premiers crus lorsqu'ils sont jeunes (cinq ans ou moins). Les plus nobles, comme le Corton-Charlemagne, sont alors loin de leur plénitude, et une aération ne fera que favoriser le développement de leurs arômes et saveurs. Mais ne les servez pas trop froids (de 15 à 17 °C).

Le goût des grands bourgognes blancs

Les bourgognes blancs offrent une vaste palette d'arômes : beurre et crème, noisette et miel dans le Meursault ; fleurs et caramel dans le Puligny et le Chassagne-Montrachet ; tout cela dans une acidité vivace et un soupçon de chêne. En vieillissant, une plus grande complexité se développe encore. Le vin donne alors sur le palais une touche finale qui rappelle tous les arômes. Les vins issus du cépage Chardonnay des autres régions et pays du monde peuvent être bons, mais aucun ne peut se comparer à un grand bourgogne blanc.

Chablis : un vin blanc unique

La petite ville de Chablis située au nord-ouest de la Côte d'Or est la commune bourguignonne viticole la plus proche de Paris (deux heures de route environ). Comme les bourgognes blancs de la Côte d'Or, les vins de Chablis sont issus à 100 % du cépage *Chardonnay* ; ils offrent pourtant un style différent. Alors que la Côte d'Or fait fermenter et vieillir les blancs en fûts de chêne, la plupart des producteurs de Chablis utilisent l'acier inoxydable. En outre, le climat de Chablis est plus frais que celui de la Côte d'Or, ce qui engendre des raisins aux corps plus légers, plus austères et plus acides. Le Chablis est très sec et délivre parfois même un goût de poudre, sans les saveurs riches de raisins mûris des blancs de la Côte d'Or.

Le Chablis accompagne à merveille tous les fruits de mer et notamment les huîtres. Comme tous les autres bourgognes blancs, il doit être servi frais mais non froid (15 °C).



Une sélection de Chablis à découvrir absolument

Le Chablis mérite vraiment le détour dans ses grands crus et premiers crus. Les Chablis ou Petit Chablis à appellation communale simple, dont les prix vont de 6 à 11 €, ne sont pas les meilleures affaires en blancs de Bourgogne ; vous en trouverez d'aussi bons ou de meilleurs dans le Mâconnais, la Côte chalonnaise ou même en Côte d'Or.

L'appellation Chablis grand cru se subdivise en sept « climats » tous situés sur la rive droite du Serein :

Il pourrait exister un huitième grand cru appelé La Moutonne, entre Vaudésir et Les Preuses. Mais La Moutonne ne peut porter cette appellation. Les Chablis grands crus se vendent entre 15 et 50 € selon le producteur. Dans les bons millésimes, leur garde peut aller jusqu'à quinze ans.

Il existe 40 premiers crus de Chablis regroupés en 17 dénominations plus célèbres. Parmi elles, les plus connus et sans doute les meilleurs sont Mont de Milieu, Fourchaume, Montée de Tonnerre, Forêts et Vaillons.



Les Chablis premiers crus se vendent rarement moins d'une vingtaine d'euros et se gardent jusqu'à dix ans dans les bons millésimes.



Quatre grands producteurs pour succomber au Chablis

À Chablis, ne manquez pas les grands crus ou premiers crus de ces remarquables producteurs pour découvrir la subtilité et la profondeur de ce grand vin blanc. Produits en petite quantité, leurs vins se trouvent chez les meilleurs cavistes et dans les restaurants ayant une carte des vins de grande qualité !

Domaine Raveneau

Vincent Dauvissat

Jean-Paul et Benoît Drouin

Jean-Pierre Grossot

Mâcon : des vins blancs abordables

Si vous n'avez pas envie de dépenser 15 € ou plus pour accompagner vos repas quotidiens avec une bouteille de bourgogne blanc ou de Chablis, nous vous proposons une alternative : les vins blancs du Mâconnais. De nombreuses bonnes affaires en vin blanc correspondent à ceux du district du Mâconnais, situé directement sous la Côte chalonaise et au nord du Beaujolais.



Le Mâconnais offre un climat plus doux et ensoleillé que la Côte d'Or. La production viticole se centre autour de la belle ville de Mâcon qui forme une porte sur la vallée du Rhône et la Côte d'Azur. Dans le nord de Mâcon se situe un village nommé Chardonnay qui aurait légué son nom au célèbre cépage. Les collines ont dans leur sol ce même calcaire, qu'apprécie le cépage Chardonnay, se trouvant dans les districts plus au nord de la Bourgogne.

Les vins blancs du Mâconnais sont constitués à 100 % de Chardonnay. La plupart portent simplement l'appellation *Mâcon* ou *Mâcon-Villages* (légèrement meilleurs que le Mâcon simple car spécifiques à certains villages) ; les prix vont le plus souvent de 4 à 15 €. Les meilleurs blancs du Mâconnais sont ceux provenant d'un seul village. En ce cas, le nom du village suit le début de l'appellation (par exemple, Mâcon-Lugny ou Mâcon-Viré).

Les blancs du Mâconnais ont un taux d'alcool moyen, ils sont vifs, sans goût de chêne, frais et nerveux. Il est préférable de les consommer jeunes, soit dans les trois ans.

Les meilleurs Mâcon blancs proviennent de la partie sud du district ; ils portent leurs appellations propres, Pouilly-Fuissé et Saint-Véran :



➤ Le **Pouilly-Fuissé** est plus riche et plus alcoolisé que les Mâcon simples, il offre souvent un goût de chêne et coûte légèrement plus cher (de 8 à 18 €). Si vous désirez essayer un bon exemple de Pouilly-Fuissé, cherchez ceux du Château Fuissé, de Bret Brothers ou du Château des Rontets. Ils soutiennent la comparaison avec des bourgognes blancs plus chers de la Côte d'Or ;

➤ **Saint-Véran** est peut-être la meilleure affaire de tout le Mâconnais (de 6 à 20 €). Voyez notamment ceux de Jacques et Nathalie Saumaize, du domaine Robert-Denogent, du domaine Saumaize-Michelin ou du domaine Guffens-Heynen.

Beaujolais : gouleyants et abordables

Cela vous surprend-il d'apprendre que le beaujolais fait partie de la Bourgogne ? Sa réputation est telle qu'il semble indépendant. D'ailleurs il possède son propre cépage : le *Gamay*.

Le district du Beaujolais se situe au sud du Mâconnais, au centre d'un des hauts lieux de la gastronomie. Les bons restaurants y sont légion

jusqu'à l'approche de Lyon.

Beaujolais et beaujolais supérieur (1 degré de plus d'alcool) sont des AOC au niveau d'un district, mais les vins proviennent généralement de la partie sud du Beaujolais, qui offre un sol argileux. Ce sont des vins frais et fruités, sans complication et moyennement alcoolisés ; ils se vendent entre 3 et 6 € la bouteille et se boivent à un ou deux ans. Ce sont des vins parfaits pour les temps chauds, les charcuteries, les plats simples et sans prétention, lorsqu'un vin rouge plus épais et plus tannique n'est pas le plus approprié.

Si vous êtes amateur de vins peu complexes, si votre palais résiste pour l'instant aux vins tanniques (ou même si vous n'êtes pas encore amateur de vin !), le beaujolais est le premier vin rouge idéal, une sorte de pont pour faciliter l'approche des vins rouges plus épais. Son goût est délicieux et bien fruité (bien qu'il soit sec) et il ne requiert pas une attention trop soutenue. Le beaujolais est le vin facile et convivial par excellence.



Mais le beaujolais offre des aspects sérieux aussi. Les beaujolais les plus fins sont produits dans la partie nord du district de Beaujolais, sur sol granitique. Le *beaujolais-villages* est un assemblage de plusieurs des trente-neuf villages désignés qui produisent un vin plus substantiel que le beaujolais simple. Les quelques dixièmes d'euros de plus à la vente valent le détour.

Des beaujolais de plus haute tenue encore sont issus de dix villages dûment désignés situés au nord du district dans des zones de coteaux. Ces vins sont des crus beaujolais et seul le nom du cru apparaît en grosses lettres sur l'étiquette (pas la mention Beaujolais). Chaque cru possède sa personnalité en fonction du terroir qui le fait naître.

Les crus du Beaujolais ont plus d'épaisseur et ont

besoin, en conséquence, d'un peu plus de temps pour mûrir ; certains des crus peuvent même être gardés quatre à cinq ans ou plus. Selon la notoriété du cru et du producteur, les prix s'étagent entre 6 et 18 €. Le [tableau 12.8](#) présente les dix crus de beaujolais avec leur situation géographique du sud au nord et une description de chaque cru.

Une grande partie des beaujolais sont commercialisés par de grands négociants qui achètent les grappes et les vins pour réaliser l'assemblage, la mise en bouteilles et la commercialisation sous leur propre marque. Les négociants les plus connus sont Georges Dubœuf et Louis Jadot.

Tableau 12.8 : Les dix crus du beaujolais

<i>Crus</i>	<i>Descriptions</i>
Brouilly	Le plus grand cru en termes de quantité et le plus variable en termes de qualité ; léger et fruité ; à boire dans les trois ans.
Côte de Brouilly	Certainement meilleur que le Brouilly, plus dense et plus concentré ; vignoble plus haut perché ; à boire dans les trois ans. Goûtez ceux du Château Thivin.
Régnié	Le plus récent village à avoir reçu la dénomination de cru ; très proche du Brouilly mais pas aussi bon qu'un Côte de Brouilly.
Morgon	Bien produit, il est dense ; peut être gardé cinq à sept ans ; recherchez

particulièrement ceux de Foillard, Marcel Lapiere, ou Dominique Piron.

Chiroubles

Un de nos préférés ; la quintessence délicate et délicieuse du beaujolais parfumé ; saveurs de jeunes fruits rouges ; très agréable ; à boire dans les deux ans.

Fleurie

Corps moyen à riche ; fruité et velouté (le plus populaire et le plus cher avec le Moulin-à-Vent ; 8 à 11 € la bouteille) ; qualité assez constante ; à garder quatre ans. Goûtez ceux de Pierre-Marie Chermette ou du domaine de la Madone.

Moulin-à-Vent

Nettement le plus puissant et le plus concentré et celui qui peut être gardé le plus longtemps (dix ans et plus) ; ce beaujolais requiert au moins trois à quatre ans pour développer ses arômes.

Chénas

Voisin du Moulin-à-Vent (en réalité, la plupart du Chénas peut être vendu légalement sous le nom Moulin-à-Vent) ; ce qui est vendu sous le nom de Chénas est de bon rapport qualité/prix ; à boire dans les quatre ans.

Juliéas

Le beaujolais du cœur ; souvent le plus

Saint-Amour

consistant et le meilleur cru ; corps riche et plein ; à garder cinq ans ou plus ; déçoit rarement.

Le cru le plus nordique du beaujolais ; porte un nom parfait pour les amoureux le jour de la Saint-Valentin (ou tout autre jour) ; corps léger et moyen, offrant des arômes de baies ; à boire dans les deux ou trois ans.



Le rituel du beaujolais nouveau

Chaque année, le troisième jeudi de novembre voit apparaître sur le marché le nouveau millésime du beaujolais, le *beaujolais nouveau*, à grand renfort de publicité. Ce jeunot (six semaines !) garde un fort goût de raisin. C'est un vin facile à boire, pratiquement dénué de tanins et très fruité. Il se vend entre 3 et 6 € la bouteille et doit être bu dans l'année. Le beaujolais nouveau a été un succès commercial mondial permettant d'écouler quelques semaines après les vendanges une grande partie des beaujolais et beaujolais-villages. Le beaujolais nouveau idéal est délicieusement fruité. Mais la qualité n'ayant pas toujours suivi, il a fini par perdre de sa séduction. Il a même donné une

mauvaise image à l'ensemble des vins produits sur le secteur, bien plus variés que les seuls beaujolais nouveau. Heureusement, le vignoble s'attache désormais à redresser la barre et à valoriser la qualité, aidé par une génération de vignerons dynamiques et soucieux de mettre en valeur les atouts de leurs terroirs.

Le beaujolais blanc issu du cépage chardonnay devient moins rare et plus intéressant. Il est léger, rond, fruité et se boit jeune. Certains vignerons, élaborent toutefois des cuvées à la bourguignonne, pouvant être gardées un peu plus longtemps.



D'autres régions où le gamay est roi

À l'ouest du beaujolais, dans le bassin de la Haute-Loire, les Côtes d'Auvergne, Côtes-du-Forez et la Côte-Roannaise se consacrent aussi au gamay. Lorsqu'il y pousse sur des terroirs de granit et de schistes, ce cépage se révèle toujours fruité et rafraîchissant tout en prenant des accents minéraux (si le vin est de qualité !).



Conseils pour boire le

beaujolais

Le beaujolais est originaire de l'une des plus fameuses contrées gastronomiques du monde qui abrite d'excellents restaurants, jusqu'aux abords de Lyon. Un visiteur étranger emportera le souvenir pittoresque d'un vécu bien français en se rendant dans un bistrot parisien ou lyonnais et en commandant une carafe de beaujolais nouveau avec une charcuterie, un pâté ou un poulet froid. Aucun vin ne glisse aussi bien dans la gorge que celui-là !

Un beaujolais jeune et sans complexe doit absolument être servi frappé à environ 13 °C pour libérer l'exubérance de son goût fruité. Les crus de beaujolais plus denses doivent en revanche être servis à la même température que les bourgognes rouges, soit 17 °C.

En descendant la vallée dit Rhône

Si vous cherchez un vin rouge sec, agréable et fiable, coûtant entre 3 et 8 €, tournez-vous directement vers un Côtes du Rhône rouge. La vallée du Rhône produit quelques vins plus imposants, surtout en rouge mais aussi en blanc et en rosé sec. Le Côtes du Rhône reste un des meilleurs vins rouges abordables du monde.

La vallée du Rhône commence au sud du Beaujolais et s'étire entre Lyon et la Provence ; la saison de maturation de la vigne y est ensoleillée. Les vins s'en ressentent : les rouges sont pleins, robustes et forts en alcool. Même certains des blancs tendent à être robustes. Et ceux produits dans la partie sud se distinguent clairement de ceux de la partie nord de

Nobles vins du nord : Côtes du Rhône septentrionnaux

Les sombres vins d'Hermitage et de Côte Rôtie sont, en termes de qualité, les équivalents de ceux des grands crus classés de Bordeaux.

Les deux meilleurs vins rouges de toute la vallée du Rhône, le Côte Rôtie et l'Hermitage, sont produits dans le nord de la vallée. Ils se basent sur le noble cépage *Syrah*. Côte-Rôtie utilise également un peu de Viognier blanc (jusqu'à 20 %) et Hermitage, un peu de Marsanne ou de Roussanne (jusqu'à 15 %).



Ces deux vins sont riches et bien charnus, le Côte Rôtie étant le plus subtil. La notoriété du Côte-Rôtie ne date que des années 1980. Les vignes y sont plantées sur des pentes pouvant atteindre jusqu'à 60%. Le vin offre un nez très parfumé qui évoque les olives vertes et les arômes de fruits mûrs. En bouche, il allie des tanins affirmés et des notes fruitées intenses. Il a bien le côté solaire des vins du Rhône mais aussi une profondeur et une structure fine qui le distingue des vins plus sudistes. Dans les bons millésimes, un Côte Rôtie peut se garder vingt ans ou plus (1998, 1999, 2001, 2005, 2006, 2009 et 2010 ont été de particulièrement bonnes années pour le Côte Rôtie). La majorité des Côte Rôtie se vendent à plus de 20 €.

Parmi les producteurs les plus renommés figurent le Château d'Ampuis (Guigal), le domaine Jamet et le domaine Georges Vernay.

L'Hermitage rouge est le vin du Rhône le plus charnu et de plus longue garde. Ce vin complexe, riche, très tannique demande plusieurs années pour pouvoir s'exprimer ; il peut se garder trente ans ou

plus dans les bons millésimes (1999, 2001, 2005, 2006, 2009 et 2010 ont été excellents dans le nord de la vallée du Rhône). Les grands Hermitage se vendent rarement moins de 25 €. Certains vins (comme L'Hermitage La Chapelle de Paul Jaboulet Aîné) sont particulièrement recherchés. Jean-Louis Chave, Michel Chapoutier et Paul Jaboulet Aîné sont les producteurs les plus réputés.

Hermitage ou Ermitage ?

Le nom Ermitage aurait été donné à la colline au XVII^e siècle, en hommage à un chevalier qui y aurait vécu en ermite au retour des croisades. Il y aurait implanté des vignes et une chapelle. C'est donc le nom historique de l'appellation. Il a été modifié au XIX^e siècle car l'ajout d'un H rendait le nom plus prononçable par les Anglais, très friands de ce vin. Quelques domaines (comme Chapoutier) conservent le nom original de l'appellation pour leurs cuvées les plus précieuses (quatre orthographes sont permises : Hermitage, Ermitage, L'Hermitage et L'Ermitage).

Les autres crus des Côtes du Rhône septentrionales sont :

- **Château Grillet** : unique en France, car l'appellation ne couvre qu'une propriété de 3,8 hectares ; un grand vin blanc à base de Viognier ;
- **Condrieu** : l'un des plus grands vins blancs de la vallée du Rhône ; issu de Viognier ; suave avec des notes de violette et d'abricot sec ;
- **Cornas** : rouge exclusivement. Grand vin doté de tanins affirmés qui s'arrondissent avec le temps. Il se distingue par son

caractère sauvage et sa puissance ;

✓ **Crozes-Hermitage** : vin aux saveurs rustiques de framboise ; corsé et ample ;

✓ **Saint-Joseph** : le plus élégant des Côtes du Rhône, avec une touche poivrée ; en blanc, il est plus rare mais aussi intéressant ;

✓ **Saint-Peray** : blanc exclusivement, à base de Marsanne et Roussanne, vinifié en vin tranquille ou en effervescent.

Sur la rive gauche du Rhône, Crozes-Hermitage est l'appellation la plus étendue en superficie du nord des Côtes du Rhône. Les meilleurs vins y sont issus de vignes implantées en coteaux soit 1/3 de la superficie totale. Il affiche un style plutôt tonique, une bouche dominée par des arômes de cassis et se consomme dans les 5 ans. Mais certains producteurs élaborent des vins plus concentrés, tanniques et charpentés, parfois meilleurs que certains Hermitage. Ils peuvent se conserver une dizaine d'années dans les bons millésimes.



Les vins de Cornas sont encore plus imposants et profonds et peuvent rivaliser avec les Hermitage, notamment ceux de Clape.

Une petite quantité d'Hermitage blanc est produite à partir des cépages *Marsanne* et *Roussanne*. L'Hermitage blanc est en général plein, épais, robuste, et requiert de huit à dix ans pour se développer. Le très fin Hermitage blanc de Chapoutier nommé *Chante-Alouette* est produit dans un style plus accessible (cépage Marsanne seulement). Un autre Hermitage blanc de grande valeur est celui de Gérard Chave. Il est complexe et d'aussi longue garde que son Hermitage rouge.

L'autre vin blanc d'appellation du nord de la vallée du Rhône est le **Condrieu**, basé uniquement sur le peu répandu cépage Viognier. C'est un des vins les plus parfumés, les plus fleuris que l'on puisse rencontrer. Ses arômes sont délicats mais très

riches avec une dominante d'abricot et de pêche fraîche ; il accompagne à merveille les mets à base de poisson. Le Condrieu est une appellation de faible superficie. De plus, ce vin autrefois méconnu est devenu à la mode. Ses prix se sont envolés et il devient difficile d'en trouver à moins de 20 €. Les producteurs les plus en vue vendent même leurs précieux flacons souvent à plus de 40 € la bouteille. Pour profiter des arômes gourmands (mais fragiles) du Condrieu, buvez-le jeune !



Généreux vins du sud

La grande majorité (95 %) des Côtes du Rhône viennent du sud de la vallée. Ils sont généralement peu chers et simples. Le cépage dominant dans cette zone est le prolifique Grenache. Il produit des vins forts en alcool et peu tanniques. Les autres cépages autorisés sont : Mourvèdre, Syrah, Bourboulenc, Cunoise, Cinsault, Muscardin, Picpoul, Terret Noir, Picardan, Clairette, Vaccarese, Roussanne. Les vins rouges dominent largement.

En complément à l'appellation régionale Côtes du Rhône, les appellations plus spécifiques de la partie sud de la vallée du Rhône sont :

✓ **Ventoux**, très proche mais plus léger que le Côtes du Rhône car issus de terroirs d'altitude ;

✓ **Côtes du Rhône-Villages** (90 communes produisent des vins plus riches et un peu plus chers que le Côtes du Rhône). Dix-huit villages sont autorisés à mentionner leur nom sur l'étiquette comme Côtes-du-Rhône Villages Cairanne ;

✓ **Grignan-Les-Adhémar** (anciennement nommée Coteaux du Tricastin) offre une sorte de point de passage entre les vins du

nord marquée par la puissance de la syrah et ceux du sud exaltant la douceur gourmande du grenache.

➤ Deux appellations qui produisaient du Côtes-du-Rhône Villages ont été promues et ont désormais un statut d'AOC à part entière : **Gigondas** et **Vaqueyras**. Le Gigondas se vend entre 6 et 15 € ; il est particulièrement riche et robuste et peut se garder dix ans ou plus dans les bons millésimes. Certains peuvent rivaliser avec des Châteauneuf-du-Pape. Le Vaqueyras est plus léger, mais aussi un peu moins cher. Il offre des arômes d'épices et de garrigue typiques des vins du sud des Côtes du Rhône.

La région produit aussi deux délicieux vins doux naturels : le Muscat de Beaumes de Venise à base de muscat petits grains aux arômes de fruits blancs, de miel et le Rasteau à base de grenache noir, délicieux avec les desserts au chocolat ou aux fruits rouges.



Deux vins rosés secs très intéressants dans ce même sud du Rhône sont le Tavel et le Lirac ; le second est moins connu, donc moins cher. Ils sont tous deux produits essentiellement à partir de Grenache et de Cinsault ; ces vins peuvent être délicieux pendant les chaudes journées d'été. Comme la plupart des rosés, il est préférable de les boire jeune.

Nous en arrivons au roi du sud de la vallée du Rhône qu'est le Châteauneuf-du-Pape. Son nom remonte au XIV^e siècle, à l'époque où Avignon - et non Rome - était la cité des papes. La quasi-totalité des vins de Châteauneuf-du-Pape sont des rouges mais on trouve aussi un peu de blancs. Un bon Châteauneuf-du-Pape rouge est charpenté, riche, rond et assez puissant en alcool. Son mélange de

douceur et de puissance le rend très séduisant. Le grenache est son cépage dominant. Les bons millésimes peuvent se garder quinze à vingt ans. Parmi les meilleurs figurent le Château Rayas (100 % de grenache provenant de très vieilles vignes) et le Château Beaucastel.

Le terroir d'argile à galets roulés fait la particularité des vins de Châteauneuf-du-Pape. Il protège le sol de la chaleur et du mistral. Mais il existe aussi des sols plus sablonneux, au nord de l'appellation, donnant des vins plus légers mais fins et épicés, ainsi que des sols calcaires plutôt dédiés aux blancs.

Cette appellation jouit d'une très forte renommée. Comme le volume produit est tout de même assez important (plus de 100 000 hl), la qualité peut s'avérer inégale. Pour notre part, nous avons été souvent déçus par des Châteauneuf-du-Pape vendus en grandes surfaces qui semblent avant tout jouer sur le prestige de l'étiquette.



La vallée de la Loire : un paradis du vin blanc

Si vous êtes blasé des vins blancs à base de Chardonnay, jetez-vous sur ceux de la vallée de la Loire. Les cépages en sont le Chenin blanc et le Sauvignon. S'y ajoute le Melon de Bourgogne qui contrairement à ce que son nom indique, n'est cultivé qu'en Pays Nantais pour donner le Muscadet ! La région produit également des rouges, des rosés et des crémants, mais c'est pour ses blancs qu'elle est la plus réputée.

La région viticole de la vallée de la Loire commence dans le grand coude que fait le fleuve au centre de la France pour se poursuivre jusqu'à son estuaire atlantique. Le climat frais, notamment dans la partie

ouest, permet de produire des vins blancs relativement légers.

Dans la partie est de la vallée (dans l'axe de Paris) se trouvent les deux villes de Sancerre et de Pouilly-sur-Loire, situées sur les deux rives opposées de la Loire. C'est le règne du cépage *Sauvignon Blanc* qui permet de produire des blancs secs très vifs offrant des arômes d'épices et d'herbes.

Les deux grands vins de cette zone sont le Sancerre et le Pouilly-Fumé :

- Le **Sancerre** est le plus léger, le plus sec et le plus nerveux. Il est idéal en été, notamment avec des coquillages et des poissons de rivière tels que la truite ;
- Le vin produit autour de Pouilly-sur-Loire se nomme le **Pouilly-Fumé**. Il est légèrement plus épais et moins épicé que le Sancerre et peut délivrer d'étonnants arômes de pierre à fusil et de minéraux. Sa particularité lui vient de son sol riche en silex. Le Pouilly-Fumé peut devenir un vin très fin lorsqu'il est signé par un producteur tel que Ladoucette ou Didier Dagueneau. De structure plus chargée, le Pouilly-Fumé peut accompagner des poissons plus riches comme le saumon ou encore le poulet ou le veau.

Ces deux types de vins se vendent généralement entre 4 et 10 € – les meilleurs sont nettement plus chers. Ils se boivent de préférence jeunes et frais, dans les trois ou quatre ans.



Sachez qu'il existe deux blancs français dont le nom comporte le nom Pouilly, le Pouilly-Fuissé et le Pouilly-Fumé. Il ne faut pas les confondre car ce sont deux vins très différents. Le Pouilly-Fuissé est un vin bourguignon du Mâconnais basé sur le cépage Chardonnay qui offre beaucoup de corps. Le Pouilly-

Fumé de la Loire est issu du Sauvignon Blanc ; il est léger et plus acide.



Le Sancerre existe aussi en version rouge. Il est issu de Pinot Noir. Ce vin est souvent léger mais certains vignerons s'attachent à faire des vins plus concentrés, élevés en fûts et pouvant être gardés plusieurs années ! Voyez par exemple ceux du Domaine Vincent Pinard ou du domaine Vacheron.



Dans le centre de la vallée de la Loire, près de Tours, non loin des célèbres châteaux, se trouve la ville de Vouvray. C'est dans cette région que le cépage *Chenin Blanc* parvient à produire le meilleur blanc qui se puisse trouver. Les vins de Vouvray existent en trois styles : sec, demi-sec et moelleux, mais les vins moelleux ne sont produits que dans les années où la maturation a pu atteindre un niveau suffisant, ce qui est assez rare. Il existe également un Vouvray effervescent.

Les meilleurs Vouvray requièrent plusieurs années de développement et leur acidité remarquable leur autorise une très longue garde. Ils se vendent généralement entre 5 et 18 €. Deux des meilleurs producteurs sont le domaine Huet et le domaine du Clos Naudin.

Les Vouvray plus abordables (de moins de 4 à 7 €) sont agréables à boire jeunes. Les versions dites « sec » ne sont pas trop sèches et restent consommables si vous ne tolérez pas les vins trop secs. Ils accompagnent bien le poulet ou le veau en sauce ou encore les fruits ou le fromage en fin de repas.



Le Montlouis est le petit frère du Vouvray. Il jouit de conditions climatiques et de sols un peu différents.

Dans l'ensemble, les vins sont plus légers et minéraux. Nous recommandons les vins de François Chidaine et du domaine de la Taille aux loups. Les effervescents ne sont pas à négliger. Cette appellation est en plein renouveau, les découvertes à faire y sont donc nombreuses.

Nous avouons une sympathie particulière pour le cépage Chenin Blanc aussi appelé Pineau de la Loire. Certains le tiennent, avec le Riesling, comme l'un des plus grands cépages à vins blancs du monde. Nous ne sommes pas loin de penser la même chose !



Le Bourgueil et le Chinon sont deux vins rouges de Touraine qu'on ne peut négliger de citer, et pour lesquels nous vous recommandons, dans les deux cas, les vins issus des coteaux de tuffeau.

L'Anjou possède une large palette de vins. Ses vins moelleux ou liquoreux sont réputés. Le plus célèbre est le Coteaux du Layon. Ce vin liquoreux est issu de raisins touchés par la pourriture noble et vendangés par tries successives. Il est de longue garde. Le Savennières est un autre trésor. Il est sec et plus rarement demi-sec. Issu de coteaux bien abrités et dotés de sols de schiste, il développe un nez riche alliant arômes de fleurs blanches, de tilleul et de fruits mûrs. Sa bouche est subtilement équilibrée entre la suavité et la fraîcheur. Son acidité lui assure un vieillissement harmonieux.

Le Saumurois est célèbre pour son Saumur-Champigny, un des meilleurs rouges de la Loire. C'est un vin de garde. Voyez ceux du Clos Rougeard, du domaine des Roches Neuves, du Château Yvonne ou du Château de Villeneuve. Ces domaines font aussi d'excellents Saumur blancs.

Le quatrième district de la vallée de la Loire est le Pays Nantais, dans l'estuaire du fleuve. Le vignoble qui s'étend autour de Nantes est la patrie du

Muscadet. Ce blanc est élaboré à partir du cépage Melon de Bourgogne. Léger, très sec, salin et ferme sans être agressif, il est le compagnon traditionnel des huîtres, praires, coques, moules, crevettes et autres fruits de mer. Il est aussi parfait à l'apéritif, surtout l'été.

Le meilleur du Muscadet est son prix. Vous pouvez trouver un Muscadet très correct autour de 4 €. Achetez-le jeune car il est à boire dans les deux ans. Il n'est pas destiné à vieillir. Mais il existe aussi des cuvées plus élaborées, disposant de réelles capacités de garde, issues de raisins plus mûrs, de parcelles bien choisies, de faibles rendements et d'élevages plus longs (en partie en fûts de chêne). Leur prix reste très abordable. Goûtez ceux du domaine de la Louvetrie, du Domaine de L'Ecu ou du domaine Pierre Luneau-Papin.



Le meilleur Muscadet provient de Sèvre-et-Maine et cela est mentionné sur l'étiquette. Vous rencontrerez fréquemment l'indication *sur lie* qui signifie que le vin a vieilli sur ses lies (les restes de la fermentation) au moins quatre mois et qu'il a ensuite été immédiatement mis en bouteilles. Ce procédé donne au vin vivacité, fraîcheur et même parfois un léger soupçon de gaz carbonique sur la langue. Ces vins ont une plus grande capacité de garde.



Son prix bas et son abondance (1 million d'hectolitres dans les années 1990, 700000 hl aujourd'hui) ont rangé le Muscadet dans la case des « petits vins », qualificatif par forcément sympathique. Après une sévère crise, le Muscadet se redresse. En plus de ses appellations sous-régionales Muscadet-Sèvre-et-Maine, Muscadet-Coteaux-de-la-Loire et Muscadet-côtes-de-Grandlieu, trois appellations communales lui ont été reconnues en 2011 : Clisson, Gorges et Le Pallet.



Le cépage Pineau d'Aunis (aussi appelé Chenin Noir) sort de l'oubli. Il est cultivé en Val de Loire depuis plus de mille ans. C'est un cépage rouge aux arômes fruités, poivrés et épicés, donnant des vins toniques, parfaits avec des charcuteries, des fromages de chèvre, des plats à base de légumes ou épicés, des viandes rouges ou du thon grillé. A découvrir en rouge ou rosé (ou vin gris), dans les appellations Coteaux du Loir et Coteaux du Vendômois.



Les vins d'Alsace : résolument français

Cela peut paraître étrange pour un lecteur français, mais de nombreuses personnes dans le monde confondent aisément les vins d'Alsace et les vins allemands. L'Alsace n'est d'ailleurs séparée de l'Allemagne que par le Rhin, ce qui explique en partie son histoire tumultueuse, l'Alsace ayant été tantôt allemande, tantôt française. Pour compliquer encore les choses, l'Alsace et l'Allemagne cultivent certains des mêmes cépages (Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner et Pinot Gris). Mais là s'arrêtent les similitudes : les vins d'Alsace sont le plus souvent secs alors que la majorité des vins allemands sont demi-secs ou doux.

Cette crise d'identité de l'Alsace a eu une influence sur les vins qui en proviennent au niveau du marché international, et dont il résulte que ses vins sont de très bonnes affaires.

Les vins d'Alsace sont, parmi les vins français, uniques sous deux aspects. Tout d'abord, tous les vins d'Alsace sont livrés dans des bouteilles effilées appelées *flûtes*. D'autre part, presque tous les vins d'Alsace comportent simultanément un nom de

cépage et un nom de lieu, qui est souvent simplement l'Alsace. Compte-tenu de la diversité des cépages possibles et des types de sols variés, les vins d'Alsace offrent un large choix de goût et d'accords mets et vins possibles.

Lorsque l'on considère la latitude assez nordique de l'Alsace, on peut supposer que le climat est assez froid. Heureusement, la protection du massif des Vosges à l'ouest permet au climat d'y être assez ensoleillé et tempéré jusqu'à pouvoir prétendre être un des plus secs de France ; autrement dit, un temps parfait pour cultiver la vigne.

Bien qu'y soient produits quelques rouges à base de pinot noir, les vins d'Alsace sont avant tout blancs. Les vins tranquilles dominent mais ces dernières années ont vu la montée en puissance des crémants d'Alsace. Ils représentent 21% de la production annuelle. Pour les produire, le Chardonnay s'ajoute aux cépages traditionnels alsaciens que sont le Pinot Blanc, le Riesling, le Pinot Noir ou le Pinot Gris.

Pour les vins tranquilles, quatre cépages dominent le marché : le Pinot Blanc, le Riesling, le Pinot Gris et le Gewurztraminer.

Chacun d'eux exprime le caractère particulier du cépage dont il est issu, mais ils partagent tous certains arômes et saveurs, notamment cette note épicée qui constitue la signature des vins d'Alsace. Ils sont le plus souvent élevés dans d'imposants tonneaux de forme ovale appelés foudres, utilisés de générations en générations.

Le *Pinot Blanc* d'Alsace est le plus léger des quatre. En revisitant d'une autre manière le style traditionnel d'Alsace, certains producteurs produisent du Pinot Blanc demi-sec pour attirer ainsi des amateurs de vin peu habitués aux vins classiques de la région. D'autres producteurs persistent dans le blanc absolument sec. Le Pinot Blanc est abordable, se vendant entre 4 et 8 €. À la fois fruité et vif, c'est le type même du vin facile à

ouvrir dès l'apéritif ou sur des plats simples comme des tartes salées, des gratins, des charcuteries ou des salades composées. Certains vigneron proposent des versions de Pinot Blanc élevées en barriques très réussies. Les arômes de bois ne sont pas marqués mais le vin est plus complexe tandis qu'il augmente sa capacité de garde. Voyez ceux des domaines Albert Mann, Ostertag ou Trapet.



Le nom de Pinot Blanc est aussi donné aux vins comprenant du cépage Auxerrois, cépage complémentaire avec lequel il est souvent assemblé. Le *Riesling* est le roi des vins d'Alsace. C'est un vin aromatique, d'une grande vivacité et doté d'une persistance souvent remarquable. Bien qu'il puisse être consommé jeune, comme la plupart des vins d'Alsace, un Riesling d'un bon millésime peut aisément se garder dix ans ou davantage. Les Riesling se vendent entre 4 et 12 €, mais peuvent afficher des prix bien supérieurs s'ils sont issus d'un terroir classé Grand Cru (il y a 51 Grands Crus en Alsace) et d'un producteur particulièrement réputé.



Le *Pinot Gris* était autrefois appelé Tokay, ce qui pouvait entraîner une confusion avec un vin liquoreux hongrois très fameux, le tokaj alors qu'il n'y a pourtant aucun lien entre les deux. Pour cette raison, les Hongrois ont souhaité protéger l'appellation Tokaj et depuis le 1er avril 2007, les producteurs alsaciens n'ont plus le droit d'utiliser le nom Tokay sur leurs étiquettes. Vous le trouverez néanmoins encore sur les bouteilles si vous dénicher des vieux millésimes. En Alsace, il offre des vins riches, épicés et charnus, forts en caractère, qui peuvent accompagner des viandes, notamment des gibiers. Ils sont malheureusement parfois alourdis par des sucres résiduels excessifs. Le cépage *Gewurztraminer* offre des arômes et des saveurs si intenses, si mordantes et si épicées qu'il constitue le vin qu'on aime ou qu'on n'aime pas, un

point c'est tout. Et il a de nombreux amateurs. C'est en Alsace que ce cépage s'exprime le mieux. Si vous n'avez encore jamais goûté un Gewurztraminer d'Alsace, vous n'avez alors pas rencontré un de ces vins les plus particuliers du monde. Faible acidité, fort taux d'alcool, une combinaison qui donne une impression de complétude et de douceur. Il accompagne à merveille le foie gras et les fromages robustes, et certains l'apprécient aussi avec la cuisine asiatique épicée. Essayez-le sur des plats aux parfums de gingembre ou de cannelle ! Le Gewurztraminer se vend aux mêmes prix que le Riesling mais ne vieillit pas autant.



En Alsace, le Muscat a la particularité d'être vinifié en sec et non pas en vin doux naturel comme en Languedoc-Roussillon. Ce cépage fragile se fait de plus en plus discret dans le vignoble alsacien. Il fait pourtant des vins très aromatiques mais moins exubérants que les Gewurztraminer. Lorsque le vin est réussi, il donne la sensation de croquer dans un grain de raisin. Parfait pour l'apéritif, il accompagne aussi les asperges et les plats à base de chèvre. Sa pointe d'amertume rafraîchissante fait merveille sur une entrée froide au crabe ou de la cuisine épicée à la citronnelle ou au gingembre



Parce qu'il ne fait pas partie (à une exception près) des cépages habilités à faire des Alsace Grand Cru, le cépage Sylvaner était délaissé. Mais des vignerons talentueux le redécouvrent. En le travaillant à petits rendements, sur des sols adaptés, ils en font des vins dignes de certains Riesling.



Portés par la mode du cépage Pinot noir, les Pinot Noir alsaciens évoluent. Autrefois, ce cépage servait

à faire les Crémant ou était vinifié en rouges légers ou rosés. Désormais, le Pinot Noir adopte volontiers un style fruité, charnu et frais tandis qu'une tendance de vinification à la bourguignonne (élevage en fûts) se développe pour des vins destinés à la garde.

En Alsace, tous les vins sont produits en appellation d'origine contrôlée (ou protégée). Au sommet de la pyramide figurent les « Alsace Grand Cru lieu-dit ». Il y en a 51. Ils représentent à peine 4% de la production totale. Les AOC Alsace suivis d'un lieu-dit (par exemple AOC Alsace Rosenberg) ou d'une entité communale (par exemple AOC Alsace Klevener de Heiligenstein) constituent l'échelon suivant, le gros de la production (73%) étant constitué par les simples AOC Alsace. Les vins effervescents sont tous des AOC Crémant d'Alsace.



L'Alsace fait aussi des superbes vins liquoreux à partir de Gewurztraminer, de Riesling, de Pinot Gris ou de Muscat. Sur l'étiquette, ils portent à côté de la mention AOC Alsace Grand Cru ou AOC Alsace, la mention Sélection de grains nobles ou Vendanges tardives.



L'un des plus célèbres vins d'Alsace, le Riesling Clos Sainte-Hune de la maison Trimbach, est issu de vignes situées sur le grand cru Rosacker mais ne le revendique pas. C'est donc une simple AOC Alsace bien qu'il coûte autour de 130 €. Seules 8 000 bouteilles sont produites chaque année. Elles ne sont commercialisées qu'après au moins 5 ans de garde dans les caves du domaine. Sa capacité de garde est remarquable.



Même si dans l'ensemble, les vins d'Alsace sont de style sec, ils comportent parfois des sucres résiduels (parce que les raisins étaient très murs et n'ont pas transformé tout leur sucre en alcool ou parce

qu'ainsi le vin est plus flatteur). Lorsque le vin est équilibré par une bonne acidité naturelle, le sucre n'empêche pas l'harmonie et la fraîcheur du vin. Reste que c'est un élément à prendre en compte pour les accords mets et vins. Certains vigneron proposent sur leur contre-étiquette une échelle de sucrosité mais ils sont rares. Si vous ne pouvez pas goûter le vin, questionnez le caviste, le sommelier ou le vigneron avant de choisir !



18 domaines pour découvrir les vins d'Alsace

Hors d'Alsace, il n'est pas toujours facile de trouver de bons vins d'Alsace en rayon tant la consommation est régionale et la qualité hétérogène. Nous suggérons les domaines suivants (par ordre alphabétique) parce qu'ils produisent des vins de qualité et qu'ils sont relativement bien représentés nationalement en restauration, chez les cavistes (boutiques et Internet). Les prix peuvent être assez élevés pour certaines cuvées recherchées :

Domaine Agapé, Domaine Albert Boxler, Domaine Albert Mann, Domaine André Kientzler, Domaine Frédéric Mochel, Domaine Josmeyer, Domaine Kreydenweiss, Domaine Léon Beyer, Domaine Loew, Domaine Marcel Deiss, Domaine Ostertag, Domaine Paul Blanck, Domaine René Muré, Domaine Roland Schmitt, Domaine Schlumberger, Domaine Trimbach, Domaine Valentin Zusslin, Domaine Weinbach, Domaine Zind-Humbrecht, Kuentz-Bas.

Provence : le paradis des rosés, mais pas seulement

Aujourd'hui, le rosé représente 90% des vins produits en Provence. A elle seule, la région fournit 8% des rosés du monde. Lorsque le rosé y est réussi, il offre un équilibre très agréable entre le fuité, la finesse et le côté rafraîchissant et sec. Il se marie avec la cuisine provençale comme avec des plats simples, des salades ou des plats aux saveurs épicées. C'est donc le roi des vins d'été. Sa faculté à être apprécié même par ceux qui disent ne pas aimer ou connaître le vin explique son succès commercial. Il est tel que presque toutes les régions viticoles se sont mises à faire du rosé.

Les principales appellations de Provence produisant du rosé sont : Côtes-de-Provence, Coteaux-d'Aix-en-Provence, Coteaux-Varois-en-Provence, Baux-de-Provence ainsi que Bandol. Son succès fait de l'ombre à la production de blancs et de rouges qui méritent pourtant l'attention des amateurs de vins. Les rouges tout particulièrement. Chargés d'arômes d'épices, de la sensualité née du soleil tout en gardant de la fraîcheur, ils peuvent atteindre des sommets.

L'appellation Bandol produit les rouges parmi les plus intéressants de Provence. Ils sont issus majoritairement d'un cépage tardif à fort caractère appelé Mourvèdre. Il peut être associé à du Grenache et du Cinsault. Il est cultivé à petits rendements dans un vignoble disposé en terrasse.

Les Bandol vieillissent au moins 18 mois en fûts avant d'être commercialisés. A la fois puissants et élégants, ils déclinent des arômes de tabac, cuir, réglisse, fruits noirs, violette, fruits rouges, confiture, épices, pinède... Leur structure tannique les dote d'une grande longueur en bouche et d'une excellente capacité de vieillissement. Relative

rareté, élevage long et petits rendements font des vins de Bandol des vins relativement chers. Il est rare qu'un Bandol rouge coûte moins de 18 €. Recherchez ceux du Domaine Tempier, Domaine de la Bégude, Château Pradeaux, Domaine de Terrebrune ou Domaine de la Bastide Blanche.

En blanc sec, en dehors des Côtes de Provence, visez les micro-appellations comme Cassis (198 ha entre Marseille et Toulon), Palette (48 ha près d'Aix-en-Provence) ou Bellet (48 ha dans la région de Nice). Elles produisent des blancs aux parfums intenses, à la fois gras, ronds et fins. Le producteur le plus connu de Palette est le Château Simone, celui de Bellet est le Château de Bellet. Pour les Cassis blancs, goûtez ceux du Château Barbanau.

Un très grand nombre de cépages différents sont plantés en Provence mais tous ne sont pas autorisés à faire des vins AOC. Ça n'empêche pas les vins qui en comportent d'être chers et recherchés par les amateurs. Le cas le plus connu est celui du domaine de Trévallon. Son assemblage de cabernet-sauvignon et de syrah est vendu en IGP Alpilles autour de 40 € la bouteille.



Corse : l'île aux vins singuliers

Pays d'oliviers, la Corse est très logiquement une terre privilégiée pour la culture de la vigne. L'ensoleillement y bat des records. C'est en tirant parti des cépages traditionnels qu'une proportion toujours plus grande de vigneron y élabore de vins de qualité. Choix des bons terroirs, rendements maîtrisés et date de vendange optimale sont les défis qu'ils s'imposent. Ces vins sont pour la plupart vendus sur place mais heureusement, de moins en moins rares chez les cavistes et sur les cartes des restaurants du continent. Seul bémol, ils sont vendus souvent à prix relativement élevés.

Découvrez ceux du domaine Comte Abbatucci, du domaine Comte Peraldi, du Clos Reginu, du Clos Canarelli, d'Yves Leccia, d'Antoine Arena, du Clos Fornelli, du domaine Cordoliani, du domaine Pieretti, du domaine d'Alzipratu, du Clos Colombu ou encore du Domaine Maestracci.

En rouge, les principaux cépages sont le Nielluccio (qui n'est autre que le sangiovese de Toscane) et le Sciacarello. A base de Nielluccio, les vins sont denses et structurés par des tannins solides tout en exhalant des arômes de fruits mûrs, d'épices, de moka et de garrigue. Ceux de Patrimonio, au nord de l'île, sont parmi les plus fins. Le Sciacarello est plutôt typique des vignes du Sud-Ouest de l'île comme celles de l'AOC Ajaccio. Il fait des vins plus légers, aux tanins fins et pouvant développer des notes poivrées. Les deux cépages peuvent être utilisés en assemblage. Grenache, barbarossa et mourvèdre peuvent s'y associer.

En blanc, le cépage vedette est le Vermentino (appelé Rolle en Provence). Il produit des blancs bien équilibrés entre gras, densité et arômes rafraîchissants d'agrumes. Ils sont délicieux à boire jeune. Les appellations Patrimonio et Vin de Corse-Figari sont particulièrement réputées pour leurs blancs.

Le Muscat-du-Cap-Corse est un vin doux naturel à la mode. Très parfumé, il décline des notes raffinées d'agrumes confits, de fruits exotiques, de fleurs blanches, de citronnelle avec des touches de miel. Mais quand le côté mielleux et la lourdeur prennent le dessus sur la finesse, il tend à lasser assez vite le palais. Visez la qualité !



Languedoc-Roussillon : un vaste vignoble à explorer

Les vins du Languedoc-Roussillon

La vaste région du Languedoc-Roussillon a longtemps été la première productrice de vin français, avec notamment plus de la moitié du volume total de vin rouge produit en France. Mais cela ne fait qu'une vingtaine d'années que cette région se libère d'une réputation de vins de qualité très moyenne et commence à exporter.

Désormais le qualitatif prend le pas sur le quantitatif tandis que de nouvelles techniques sont mises en œuvre à tous les stades de la production.

On y trouve à la fois les vins parmi les meilleurs marchés du vignoble français et ceux parmi les plus chers, convoités par des amateurs du monde entier. Certains vigneronns sont devenus plus connus que les appellations qu'ils défendent à travers leurs vins. Ils élaborent des cuvées à fort potentiel de garde, vendues entre 50 à 100 € la bouteille. Elles peuvent être aussi bien être des AOP que des IGP (ex Vins de Pays), voire des vins de France.



Pour vos premières découvertes, essayez en toute décontraction les IGP Pays d'Oc élaborées à partir de cépages typiques de la région (Grenache, Cinsault, Carignan) ou internationaux comme le

Merlot, la Syrah, le Cabernet-Sauvignon ou le Chardonnay. Ces vins peuvent offrir d'excellentes opportunités dans les petits prix. Ils valent entre 3 et 7 € pour la plupart.

Beauté, mais aussi rudesse des paysages aux reliefs tourmentés, diversité des sols et des microclimats dessinent une palette de vins diversifiée. C'est dire le vaste choix qui s'offre à l'amateur curieux de découvertes.

Pour commencer, explorez d'abord les appellations suivantes :

En Languedoc :

✓ Au sein de l'appellation Languedoc (qui se substitue à l'ex appellation Coteaux-du-Languedoc), goûtez les vins affichant un nom de terroir comme La Clape, Pic-Saint-Loup ou Terrasses-du-Larzac. Du fait de leur altitude ou de leur climatologie, ces terroirs apportent une fraîcheur susceptible d'équilibrer la puissance solaire du vin. Visez aussi ceux de Montpeyroux. Les rouges sont intenses avec un caractère sauvage et les blancs sont charnus et fins, avec des accents iodés. L'un des meilleurs producteurs est le Domaine d'Aupilhac.

✓ Corbières : le vignoble est vaste et hétérogène mais fertile en découvertes notamment parmi les Corbières-Boutenac.

✓ Fitou : les vins uniquement rouges sont issus de deux zones contrastées (l'une maritime, l'autre au pied des châteaux cathares). Les vins y sont puissants, très charpentés, aux arômes de fruits très mûrs et d'épices. Certains producteurs se distinguent en évitant de faire des vins caricaturaux, trop alcoolisés et manquant de tonicité.

✓ Cabardès : à l'ouest du vignoble, ce terroir a l'originalité d'associer des cépages méditerranéens (Syrah, Grenache) à des

cépages « atlantiques » (Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec) tant il est soumis aux deux influences climatiques. Nous suggérons ceux du Domaine de Cazaban, du Domaine de Cabrol et du Château de Pennautier.

✓ Faugères : ses sols pentus de schistes font des vins rouges d'une superbe complexité. Goûtez ceux du Domaine Jean-Michel Alquier et du Domaine Léon Barral.

✓ Au sein des Minervois, privilégiez le cru La Livinière pour la minéralité de ses rouges. Gérard Bertrand prose des cuvées intéressantes et bien distribuées.

En Roussillon :

✓ Côtes-du-Roussillon et Côtes-du-Roussillon-Villages : les rouges issus de vieilles vignes de Grenache, de Carignan et de Syrah font preuve d'une belle personnalité. Les producteurs les plus connus sont le Domaine du Clos des Fées et le Domaine Gauby. Goûtez aussi ceux du Mas Amiel, des domaines Singla et domaine de La Tour Vieille.

✓ Collioure : issus des mêmes terroirs que les Banyuls, les vins rouges sont en progression constante. Ils associent Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan et Cinsault. Ils sont solaires, puissants, riches en arômes et dotés de tanins souples.

✓ IGP Côtes Catalanes : les vignes bénéficient d'une influence marine qui tempère les ardeurs du soleil. Goûtez les vins des domaines Cazes, domaine des Schistes, domaine Olivier Pithon et du Mas Amiel.

Le royaume des vins doux naturels

Le climat est propice à l'élaboration de délicieux vins doux naturels. Elaborés à partir de Muscat, ce sont les aromatiques Muscat de Saint-Jean-de-Minervois, de Rivesaltes, de Frontignan, de Lunel ou de Mireval.

Les Rivesaltes, Maury et Banyuls peuvent donner des vins exceptionnels et de très longue garde lorsqu'ils sont issus de sols de schistes. Ce sont des vins méconnus à (re)découvrir. Ils sont principalement issus de grenaches (noir mais aussi gris et blanc). Il existe des styles différents au sein même de ces appellations, selon les choix de vinification (moment du mutage à l'alcool, élevage...). Le Rivesaltes est blanc ambré ou rouge tuilé. La production est importante mais la qualité variable. Le Banyuls est le plus connu des vins doux naturels français. Certains Banyuls rivalisent avec les grands Porto. L'un des meilleurs producteurs est le Domaine de la Rectorie. Le Maury réserve aussi de belles surprises avec une qualité de plus en plus homogène. Nous conseillons les Maury du Mas Amiel, du Domaine Pouderoux ou de La Préceptorie de Centernach.

Blanc : la couleur qui monte

Si les rouges sont omniprésents, les blancs du Languedoc-Roussillon sont aussi dignes d'intérêt !

C'est une spécialité de Limoux, zone sous influence atlantique sachant garder une fraîcheur surprenante compte-tenu du climat local. Ses effervescents comme la Blanquette-de-Limoux ou le Crémant-de-Limoux sont originaux. Certains de ses Limoux blancs tranquilles issus principalement de Chardonnay peuvent valoir le détour.

L'appellation Languedoc-La Clape (dans l'Aude) offre un bon potentiel pour les blancs.

Grenaches blancs et gris, marsanne, roussanne,

vermentino font de beaux vins blancs, amples et minéraux à Collioure et en Côtes-du-Roussillon. Goutez par exemple les Collioure blancs du domaine de la Rectorie.

Très local, le Picpoul-de-Pinet est à la fois le nom d'un cépage et de l'appellation. Ses arômes fruités et citronnés, son style léger, le destine aux fruits de mers, coquillages et apéritifs.

Étonnants vins du Jura

Issus de cépages autochtones comme le savagnin (cépage à vin blanc), le poulsard et le trousseau (cépages à vins rouges), les vins du Jura sont résolument atypiques.

Le Chardonnay y est aussi cultivé et certains des vins qui en sont issus peuvent rivaliser avec nombre de leurs voisins bourguignons pour des prix le plus souvent très doux. Vifs, ils développent des arômes frais et délicats alliant l'aubépine, le tilleul ou la poire.



Le Pinot noir, autre cépage bourguignon, est également planté. Il est vinifié seul ou assemblé avec du poulsard ou du trousseau.

Les rouges du Jura ont des robes allant du rouge léger, presque rosé au rouge rubis. Entre vivacité, arômes de fruits rouges et touche épicée, ils sont à la fois gouleyants, de corps léger tout en étant robustes. Comte-tenu de la situation géographique du vignoble, l'effet millésime est important.

Mais la star incontestée du vignoble c'est le vin jaune. Même s'il ne représente que 3% des ventes annuelles, il façonne l'image des vins jurassiens. Exclusivement issu de savagnin, ce vin blanc sec séjourne en fûts au moins six ans et trois mois sans qu'aucun vin ne soit ajouté pour compenser

l'évaporation naturelle.

Grâce à la formation d'un voile de levure sur la surface du vin, il y développe une richesse aromatique exceptionnelle (noix, cannelle, curry, muscade, safran, gingembre, champignon, agrumes, pomme verte...). Ceux de Château-Chalon sont parmi les plus réputés. Recherchez aussi ceux de L'Étoile.

Conseils pour boire un Vin Jaune

Pour profiter de sa complexité aromatique, il s'ouvre plusieurs heures à l'avance et se sert entre 14° et 16°. Le comté est l'un de ses plus sûrs alliés tout comme la fameuse poularde aux morilles et au Vin Jaune. Foie gras, écrevisses, homard, langouste ou encore poissons et volailles à la crème safranée sont aussi dans ses cordes.

Original par son élaboration, ses arômes et son exceptionnelle capacité de garde, le vin jaune l'est aussi par sa bouteille appelée clavelin. Elle contient 62 cl et non pas 75 cl comme une bouteille classique. Ce volume correspond à ce qu'il reste de 1 litre de vin mis dans un tonneau après un vieillissement de 6 ans et trois mois, la durée de vieillissement minimum pratiquée pour un vin jaune.



Nombre de vins blancs secs du Jura sont en partie élevés sous voile, comme le vin jaune, mais avec des élevages moins longs. Ils développent des arômes typiques de fruits secs et d'épices douces mais sans être aussi puissants. Si vous souhaitez les déguster, sachez que les vignerons les qualifient de blancs « typés » ou « tradition ». Ouvrez-les sur des

fromages, une truite aux amandes ou des blancs de volaille à la crème et aux champignons.



La production de vins effervescents est ancienne. Comme ailleurs, elle bénéficie de l'engouement pour les vins à bulles. Les Crémants du Jura sont blancs mais aussi rosés. Ils prennent alors des accents épicés venus du poulsard et du pinot noir.

Ne pas confondre le vin jaune avec le vin de paille, autre gloire locale. Ce vin liquoreux est issu de grappes récoltées tardivement et mises à sécher sur de la paille ou des claies pendant au moins 6 semaines. Sa complexité aromatique est un régal (marmelade d'orange, prune, coing, datte, pruneau, miel, caramel, fruits confits, raisins secs...). À découvrir pour lui-même ou sur un dessert au chocolat ou aux figes.



Savoie : des vins qui prennent de la hauteur

La Savoie est une zone viticole vaste mais dotée de vignobles très dispersés et d'une variété presque déconcertante. Exposition au soleil et au vent, altitude, pente, proximité ou non d'un lac, sols... font de chaque terroir une exception. Plus de vingt cépages différents sont utilisés ! Il n'y a que 3 AOC (Vin de Savoie, Roussette de Savoie et Seyssel) mais 20 crus !

Les vins blancs sont très majoritaires (70 %) et certains valent beaucoup mieux que le rôle d'accompagnateur de fondue, raclette et autres tartiflettes auxquelles ont les destine.

Le cépage le plus répandu se nomme Jacquère. Il

est typiquement savoyard de même que l'Altesse (cépage unique de la Roussette de Savoie) et le Gringet. La Roussanne, cépage de la vallée du Rhône, est ici appelé Bergeron. C'est le cépage exclusif du Vin-de-Savoie-Chignin-Bergeron. Puissant et parfumé, c'est l'un des meilleurs blancs de la région. Les vins issus de Chasselas se font rares (ils sont beaucoup plus répandus dans le vignoble suisse).

Parmi les rouges, ceux à base de Mondeuse (encore un cépage exclusif) méritent l'attention. Ils peuvent donner des vins intenses de fruits rouges et de poivre. Nous recommandons les Vin-de-Savoie-Arbin Mondeuse du domaine Charles Trosset et du domaine Louis Magnien.

Sud-Ouest : une incroyable mosaïque

Bordé à l'Ouest par le vignoble bordelais et au Sud par les Pyrénées, le vignoble du Sud-Ouest s'étend à l'Est jusqu'à l'Aveyron. Cette vaste zone couvre huit départements différents. Les appellations, les cépages utilisés, les types de terroirs et les styles de vins sont d'une grande variété. C'est d'ailleurs la région de France où le nombre de cépages différents utilisés est le plus grand. On trouve donc de tout dans le Sud-Ouest et sa diversité fait sa force ! Une solide tradition gastronomique pratiquée partout avec conviction est le trait d'union entre les vins. Les bouteilles sont le plus souvent vendues à prix très raisonnables.

Cahors : le règne du Malbec

Le Cahors est le plus connu des vins du Sud-Ouest. Il est doté d'une riche histoire. Les Anglais en étaient déjà amateurs au XIII^e siècle et l'appelaient Black Wine du fait de sa robe foncée.

Ce vin rouge doit sa personnalité au cépage Malbec qui le compose à 70% minimum (les meilleurs en contiennent au moins 80% voir 100%). Ce cépage offre un équilibre entre le gras, l'alcool, l'acidité et les tannins propre à faire de grands vins. Merlot et Tannat peuvent le compléter.

Les arômes d'un Cahors allient la violette, la truffe, le menthol, l'eucalyptus, le cassis, la myrtille, la cerise, le pruneau et la réglisse.

Cépage du Sud-Ouest, le Malbec était autrefois appelé Malbec à Bordeaux mais Auxerrois localement (et Cot dans le Val de Loire). C'est sous le nom de Malbec qu'il a triomphé en Argentine dans le vignoble de Mendoza. Pour mieux mettre en avant le cépage roi des Cahors, le nom d'Auxerrois a été chassé des étiquettes au profit de Malbec, tandis qu'à l'étranger, le vin se présente comme le « French Malbec ». Cahors est la seule appellation française où il a autant de poids.



Après une période de crise au début des années 2000 due à la production massive de vins de basse qualité, le vignoble se redresse. Une nouvelle génération s'attache à produire des vins issus de rendements raisonnables et des plus beaux terroirs, vinifiés dans le but d'extraire une matière dense et fruitée, dotée de tanins fins et de fraîcheur. Trois styles coexistent : les Cahors tradition de style rond et structuré, dotés de tanins souples valent moins de 7 € ; les cuvées prestige plus charnues et puissantes valent entre 7 et 15 € ; les cuvées spéciales ont à la fois des tanins denses et veloutés et une grande richesse aromatique. Leur capacité de vieillissement est garantie par leur acidité fine. Ils peuvent se garder 10 ans et plus et coûtent plus de 15 €.

Les vignes sont plantées depuis le bord du Lot sur différentes terrasses jusqu'à un plateau calcaire situé en altitude (jusqu'à 300 m). Plus on s'élève,

plus les sols sont drainants et plus les vins sont complexes et aptes à la garde. Sur le plateau calcaire, les vins sont en général moins charnus mais d'une grande finesse.

Bergerac : le plus grand vignoble du Sud-Ouest

Le vignoble de Bergerac s'étend de part et d'autre de la Dordogne. Côté Ouest, il touche celui du bordelais. Les vins de ces deux vignobles sont souvent comparés car ils partagent les mêmes cépages mais les vins de Bergerac cherchent à développer leur propre style dans le sillage de quelques vigneron dynamiques. On peut y dénicher de très bons rapports qualité-prix.

Des vins rouges, rosés et blancs y sont produits. Les blancs peuvent être secs, doux ou liquoreux (voir plus loin). Il n'est pas toujours facile de s'y retrouver dans la multitude des appellations (une dizaine). Les rouges dominent mais les blancs secs révèlent de bonnes surprises. L'AOC Bergerac fournit le plus gros des volumes avec des vins ronds et souples à boire jeune. Les Côtes-de-Bergerac affirment davantage d'ambition et sont encadrés par des conditions de production plus strictes. Certains vigneron militent pour qu'une notion de cru soit introduite afin de distinguer les meilleurs terroirs. Recherchez ceux du Château Tour des Gendres, du Vignoble des Verdots, du domaine de l'Ancienne Cure ou du Château La Robertie.

Le Pécharmant est uniquement rouge. Il doit sa saveur typée à son sol qui renferme une couche d'argile riche en fer. C'est un vin structuré, complexe, élevé en fûts de chêne et de longue garde.

Jouxant le vignoble bordelais, l'appellation Montravel était autrefois uniquement réputée pour ses blancs secs structurés et élégants. Le Sauvignon

y est associé au Sémillon et à la Muscadelle. Désormais elle concerne aussi des vins rouges produits selon des règles de qualité exigeantes.

Madiran : des rouges sérieux

Sur la rive gauche de l'Adour, au pied des Pyrénées s'épanouit le Tannat, cépage dominant du Madiran. Il donne des vins sombres, puissants, complexes, aux tanins affirmés. Les vins bénéficient aujourd'hui du travail de quelques vigneronniers pionniers qui, dans les années 1980, ont cherché à produire des grands vins dénués de rusticité et d'astringence. Maîtrise des rendements et nouvelles méthodes de vinification et d'élevage ont été leurs armes. Certains vins sont vinifiés pour être bus jeunes. Ils s'ouvrent sur des brochettes, des magrets, des tajines ou du fromage de brebis. D'autres visent plutôt la concentration, la complexité aromatique et la structure. Ils n'ont pas peur de vieillir 7 à 8 ans voire beaucoup plus. Certaines de ces cuvées valent plus d'une vingtaine d'euros. Ouvrez-les quelques heures à l'avance et servez-les à 18° sur des belles viandes (côte de boeuf, gigot d'agneau....). Recherchez les vins du Château Bouscassé, du Château d'Aydie, du Château Montus, du Domaine Labranche-Laffont, du Domaine Viella, du Domaine Berthoumieu et de la coopérative de Crouseilles. Fer de lance de la renaissance de Madiran, le vigneron Alain Brumont (Château Montus et Château Bouscassé) a lancé le prestigieux vin La Tyre en 2000. Ses raisins sont issus d'une parcelle de galets roulés bénéficiant d'une altitude et d'une exposition idéale, plantée de Tannat avec une forte densité de pieds par hectare. Il bénéficie d'un élevage long. Sa capacité de garde est longue. Il coûte autour de 80 €.



Un monde de douceur

Si les tanins de certains vins du Sud-Ouest vous rebutent, vous ne pourrez rester insensible aux charmes de ses vins moelleux ou liquoreux. Le Sud-Ouest est la région de France qui offre la plus belle palette de ce genre de vins. Les rapports qualité-prix y sont imbattables.

Le Monbazillac est le plus célèbre d'entre eux. Il est produit dans le bergeracois avec les mêmes cépages que le Sauternes, et également à partir de raisins touchés par la pourriture noble. Dans ce même vignoble, goûtez le Saussignac. Il s'astreint depuis longtemps à des règles de production très strictes (l'ajout de sucre est par exemple interdit). Une part importante de ses producteurs se sont convertis au bio. Il développe un équilibre remarquable entre intensité aromatique et fraîcheur.

Toujours dans la zone de Bergerac, la Rosette est un vin moelleux confidentiel d'une agréable légèreté. Ses arômes floraux et fruités (pamplemousse, abricot...) sont délicats et élégants.

À Gaillac, le vin doux est une très vieille tradition. Il est obtenu à partir de raisins récoltés tardivement et dont le vent d'Autan a concentré les arômes en séchant les grains.

Mais le plus grand vin doux du Sud-Ouest est à notre avis le Jurançon. La légende veut qu'une goutte de Jurançon ait été posée sur les lèvres d'Henry IV à sa naissance. Ce vin royal (!) est produit à côté de Pau, sur des terrains souvent pentus. Il est issu de raisins récoltés tardivement et qui ont donc concentré leurs arômes. Son cépage de prédilection est le petit Manseng dont la peau épaisse résiste bien aux aléas climatiques. Il peut être associé aux Petit Manseng, Petit Courbu et Camaralet.

Les vignerons proposent généralement une gamme

de 2 ou 3 Jurançon plus ou moins concentrés en sucre, sachant que le minimum requis est de 35 g de sucres résiduels par litre. L'atout de ce vin est son équilibre entre douceur et vivacité, quelle que soit sa concentration en sucre. Il développe des arômes d'agrumes, de fruits exotiques ou confits, de grillé et de miel. Il s'ouvre dès l'apéritif, sur une entrée au foie gras ou au saumon fumé, des plats exotiques, une tarte de brebis ou un roquefort et sur les desserts aux fruits acidulés. Goûtez ceux de Camin Larredya, du Domaine de Souch, du domaine Guirardel, du Clos Lapeyre, du Clos Thou, du Clos Uroulat et du Domaine Montesquiou.

Réalisé à partir des mêmes cépages, le Pacherenc-du-Vic-Bilh moelleux produit dans la région de Madiran (et par les mêmes producteurs) développe le même genre d'équilibre entre notes de fruits confits, de fruits secs et de miel et fraîcheur naturelle.

Les blancs secs ont du panache

Vinifiés en secs les cépages du Jurançon et du Pacherenc-du-Vic-Bilh (gros et petit manseng, petit courbu, camaralet) donnent aussi d'excellents blancs, éclatants de fraîcheur et de saveurs d'agrumes, de pêche blanche et de fruits exotiques. Un bonheur dès l'apéritif et sur des poissons marinés ou grillé, des crustacés, des saint-jacques, des salades composées, des asperges, des plats épicés, des volailles, des viandes blanches, des fromages de chèvres... Faites-les goûter à des gens qui disent de pas aimer les blancs secs !

Auréolé de l'image de convivialité et de plaisirs simples que génère la Gascogne, le blanc sec IGP Côtes de Gascogne a le vent en poupe. Il est produit dans la même zone d'appellation que l'Armagnac. Très aromatique, vif et bon marché, il plaît aussi hors de nos frontières. A tel point que le Côtes-de-Gascogne est le blanc français le plus exporté ! Il est réalisé à partir de cépages locaux typiques que

sont le Colombard, le Gros Manseng et l'Ugni blanc, éventuellement associés à du Chardonnay, du Sauvignon et du Chenin. Son prix est doux (entre 3 et 8 €).



La ronde des cépages

Réciter la liste des cépages du Sud-Ouest est aussi chantant qu'une poésie : Colombard, Arrufiac, Camaralet, Petit Manseng, Négrette... Sur ce point, Gaillac remporte la palme. Dans ce vignoble situé entre Toulouse et Albi, on cultive l'Ondenc, le Mauzac vert, la Muscadelle, le Loin de L'oeil, le Verdanel (cépages blancs), le Braucol, le Duras, la Syrah, le Prunelart, le Mauzac noir, le Fer-Servadou (cépages rouges). Pour les découvrir, recherchez les vins de Robert et Bernard Plageoles. Cette famille de vignerons veillent à la pérennité des cépages de Gaillac.

Irouléguy est un petit vignoble de 200 ha adossé aux contreforts des Pyrénées qui défend les couleurs du Pays Basque. Les rouges sont à base de Tannat et de Cabernet-Franc. Ils sont charnus et structurés et méritent d'être gardés quelques années. Les blancs sont rares mais savoureux. Les cépages sont les mêmes que ceux de Jurançon. Le style est tout aussi aromatique et nerveux. Parmi les meilleurs producteurs d'Irouléguy figurent le domaine Arretxea, le domaine Brana et le domaine Ilaria.



40 appellations françaises à découvrir absolument

Pour les rouges :

Rhône : Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône Villages Cairanne, Beaumes de Venise, Saint-Joseph, Cornas, Lirac

Provence et Corse : Bandol, Côtes-de-Provence, Coteaux d'Aix, Patrimoine, Ajaccio, Vin de Corse-Figari

Languedoc-Roussillon : Faugères, Languedoc-Montpeyroux, Languedoc-Saint Georges d'Orques, Languedoc-Pic Saint Loup, Côtes du Roussillon

Sud-Ouest : Cahors, Madiran

Bordelais : Côtes de Castillon, 1^{res} côtes de Bordeaux

Loire : Anjou, Chinon

Pour les blancs :

Sud-Ouest : Montravel, Jurançon

Loire : Muscadet Sèvres et
Maine, Savennières, Saumur
blanc, Vouvray, Menetou-
Salon

Alsace : Riesling Grand Cru

Rhône : Condrieu

Jura et Savoie : Château-
Chalon, Roussette du Bugey,
Roussette de Savoie,
Seyssel

Pour les rosés : Côtes-de-Provence

Vins doux naturels du
Roussillon : Maury et
Banyuls

Chapitre 13

Les vins italiens

Dans ce chapitre :

- ▶ Les grands B (Barolo et Barbaresco) de l'Italie
- ▶ Chianti : toujours aussi fameux
- ▶ Les trois gentilshommes de Vérone
- ▶ Renaissance du *vino bianco* de qualité

Plus de 2 000 ans après la conquête de la Gaule par Jules César, les Italiens sont restés aussi impétueux. Passion, sens artistique, goût raffiné et réalisation sans faille sont les arguments qui leur ont permis de conquérir des domaines aussi variés que la mode, le cinéma, la gastronomie et, bien sûr, le vin.

La présence dans tous les endroits du monde de restaurants italiens nous a permis à tous de découvrir les vins italiens très répandus que sont les Valpolicella, Chianti, Soave et Pinot Grigio. Mais il existe tellement d'autres vins italiens, et non des moindres ! Et la plupart de ces centaines de vins se marient très bien avec les mets, car ils ont été conçus à cet effet. Les Italiens boivent d'abord du vin en mangeant.

Nous allons découvrir en détail les trois grandes régions viticoles d'Italie : Piémont, Toscane et Nord-Est. Nous présenterons plus rapidement les autres régions d'Italie produisant des vins qui peuvent vous être proposés au restaurant.

Italie : premier vignoble mondial

L'Italie n'est pas un si grand pays, 60 % de la surface de la France et les trois quarts de l'État de Californie, mais elle produit plus de vins que n'importe quel autre pays du monde, à l'exception de certaines années. Le vin est le sang du peuple italien. La vigne pousse partout et aucun repas n'est digne de ce nom s'il n'y a pas une bouteille de vin sur la table.

L'inconvénient de cette omniprésence est que les choses semblent acquises d'avance en Italie en ce qui concerne le vin, même lorsque cela n'est pas vrai. L'Italie a ainsi dû attendre vingt-huit ans de plus que la France pour pouvoir mettre en place une classification des vins ; de nos jours encore, trente ans après la création du système, l'Italie n'a pas achevé la mise en place des appellations officielles pour certains de ses meilleurs vignobles. Cette attitude décontractée de l'Italie par rapport au vin a eu pour effet de ralentir la reconnaissance des vins italiens de haute qualité sur les marchés internationaux.

Une autre raison ayant freiné cette reconnaissance au niveau mondial est liée aux cépages autochtones avec lesquels ces vins sont produits : le Nebbiolo, le Sangiovese, l'Aglianico, le Barbera, etc. Ces cépages peuvent être formidables, mais ils ne sont pas cultivés dans d'autres pays (les rares tentatives ont montré qu'on ne parvenait pas aux mêmes résultats qu'en Italie) ; leurs noms ne sont donc pas connus des amateurs de vin. Le [tableau 13.1](#) présente les cépages les plus employés.

L'Italie, au nombre de ses avantages, bénéficie d'une grande variété de sols et de climats, du pied des Alpes au nord jusqu'aux chaudes côtes méditerranéennes du sud, qui offrent une panoplie de vins très diversifiée. (Un amateur curieux peut passer une vie entière à explorer les centaines de vins d'Italie !) Les paysages vallonnés d'Italie offrent de nombreux reliefs très appréciés de la vigne,

même dans les chaleurs du sud du pays ; de nombreuses pentes escarpées avec un sol pauvre mettent les vignes au défi, les poussant ainsi à produire de petits miracles.

L'ordinaire et l'extraordinaire

Les vins d'Italie, tels qu'ils sont perçus à l'étranger, se rangent dans deux groupes distincts :



1. Les vins rouges et blancs à bon marché, souvent vendus dans des bouteilles de grande taille pour la consommation courante pendant les repas ;
2. Les vins fins dont la qualité varie entre bon et excellent.

Un des vins italiens les mieux connus dans la première catégorie est le *Lambrusco*, un vin rouge assez doux et légèrement pétillant (et délicieux) qui représente une première expérience du vin pour de nombreux amateurs en dehors de l'Italie. Dans la seconde catégorie se trouvent le *Barolo*, le *Brunello di Montalcino*...

Les régions viticoles de l'Italie

L'Italie comporte vingt régions viticoles, qui correspondent exactement au nombre de régions politiques (voir [figure 13.1](#)). Ce qui se nomme région viticole en France, comme la Bourgogne ou l'Alsace, est généralement appelé zone viticole en Italie, pour éviter toute confusion avec les régions politiques. Nous conservons cette pratique.

Figure 13.1 : Les zones viticoles de l'Italie.



L'Italie tout entière produit du vin, mais les vins les plus fins proviennent souvent du nord : le Piémont au nord-ouest, la Toscane au centre nord et trois régions (parfois appelées les Trois Vénéties) au nord-est. L'Italie est le premier producteur mondial avec une production annuelle moyenne de 51 millions d'hectolitres, soit un peu plus de 20 % de la production mondiale.

Tableau 13.1 : Les vins des régions principales de l'Italie

Région	Vin rouge	Vin blanc	Cépage
Piémont			
	Barolo	–	Nebbiolo
	Barbaresco	–	Nebbiolo
	Gattinara	–	Nebbiolo, Bonarda*
	–	Gavi	Cortese
	–	Roero Arneis	Arneis
Toscane			
	Chianti, Chianti Classico	–	Sangiovese, Canaiolo et autres*
	Brunello di Montalcino	–	Sangiovese
	–	Vernaccia di San Gimignano	Vernaccia
	Vino Nobile di Montepulciano	–	Sangiovese, Canaiolo et autres*
	Carmignano	–	Sangiovese, Cabernet-Sauvignon*, Canaiolo et autres
	Super-toscans**	–	Cabernet-Sauvignon, Sangiovese et autres*
Vénétie			
	–	Soave	Garganega, Trebbiano et autres*
	Valpolicella	–	Corvina, Rondinella, Molinara*
	Amarone	–	(Mêmes cépages que Valpolicella; demi-sec)
	Bardolino	–	Corvina, Rondinella, Molinara*

–	Bianco di Custoza	Trebbiano, Garganega, Tocai*
–	Lugana***	Trebbiano

* Vins d'assemblage, issus de deux cépages ou plus.

** Vins non traditionnels produits essentiellement dans le district de Chianti (voir le commentaire dans la section Toscane).

*** La majorité de la zone vinicole de Lugana se trouve en réalité en Lombardie.

Les appellations de vin italiennes

L'Italie est membre de l'Union européenne et son système d'appellation va donc se fondre dans la classification européenne (voir Chapitre 9).



Actuellement, au niveau supérieur se trouvent :

- Les vins DOCG (*Denominazione di Origine Controllata et Garantita*). C'est l'élite des vins italiens. Ce petit groupe rassemble 35 appellations.
- Les vins DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) correspondent aux vins de qualité supérieure les plus répandus en Italie. Cette catégorie contient 314 vins (en 2006).

Les termes *DOC* et *DOCG* font référence aux zones viticoles et aux vins qui en sont issus. Par exemple, le *DOC Soave* indique un lieu (une zone de production spécifique définie par les lois italiennes d'après le nom de la ville de Soave) et le vin qui en provient.



Au niveau inférieur des vins de table se trouvent :

- Les vins IGT (*Indicazione di Geografica Tipica*), ou vins de table avec indication géographique. La plupart portaient auparavant la mention *Vino da tavola* suivie d'une désignation géographique choisie par le producteur. En tant que vins IGT, ils doivent dorénavant mentionner l'indication géographique qui leur ont été attribuée par la loi. En 2006, on recensait 118 IGT ;
- Les vins de table ordinaires qui ne comportent aucune indication géographique en dehors du pays, *Italia*.

Les vins rouges dominants du Piémont

La réputation viticole du Piémont est liée au *Nebbiolo*, cépage rouge plein de noblesse qui ne produit de grands vins que dans le nord-ouest de l'Italie. La grandeur du *Nebbiolo* s'exprime de deux

manières : le *Barolo* et le *Barbaresco* sont deux des vins rouges les plus fameux du monde ; ils sont classés appellation DOCG et sont produits uniquement avec le cépage Nebbiolo cultivé dans les collines de Langhe autour d'Alba. Chacun tire son nom d'un village de la zone de production.

Le Barolo et le Barbaresco sont des rouges robustes, très secs, charnus, forts en tanin, en acidité et en alcool. Leurs arômes font penser au goudron, aux violettes, aux roses, aux fraises mûres et parfois même aux truffes (celles qui poussent dans la terre et non celles en chocolat !). Le Barolo est plus charnu que le Barbaresco et requiert en général plus de vieillissement ; en dehors de cela, les deux vins sont très proches. Comme la plupart des vins italiens, ils s'expriment au mieux avec la nourriture. Un bon Barolo ou Barbaresco se vend généralement entre 15 et 50 € la bouteille, mais certains vins de producteurs réputés désormais connus dans le monde entier valent nettement plus (100 à 200 €).

Ni le Barolo, ni le Barbaresco ne sont à boire jeunes. D'ailleurs un Barolo n'est considéré comme tel qu'après trois années de maturation dans les chais, voire cinq ans s'il veut prétendre à la mention *Riserva* (pour le Barbaresco, les seuils sont de deux et de quatre ans). S'ils sont produits selon les méthodes traditionnelles, ces vins peuvent même demander de dix à vingt ans avant de pouvoir être consommés et méritent plusieurs heures d'aération avant dégustation, en sorte d'atténuer leur nature un peu rude (voir chapitre 8).

Cela dit, certains producteurs produisent ces vins de façon à en permettre une consommation plus rapide, entre un et cinq ans après la mise sur le marché.



Méthode traditionnelle

ou moderne ?

Un Barolo (ou un Barbaresco) peut grandement se distinguer d'un autre en fonction de la méthode de production choisie. Un vin de méthode traditionnelle commence son existence avec une nature très tannique, la longue fermentation laissant les grappes transmettre tous leurs tanins au moût. Le vin doit ensuite mûrir assez longtemps dans de grands fûts de bois pour qu'il perde une bonne partie de ces tanins.

Inversement, le même vin en méthode moderne commence par une fermentation courte, suivie d'un vieillissement au moins partiel dans de petites barriques de chêne français, séjour qui amplifie au contraire l'arôme de chêne et les tanins. En toute logique, les vins traditionnels demandent plus de temps de garde que les modernes, ces derniers étant plus fruités et plus rapidement adultes.

Le Barbaresco et, plus encore, le Barolo partagent quelque chose avec les bourgognes de France : il est indispensable de trouver un producteur correct pour faire une bonne expérience de ces vins. Pour vous y aider, nous indiquons dans la liste suivante quelques très bons producteurs de Barolo et de Barbaresco. Certains producteurs font des vins traditionnels. D'autres sont résolument modernes (Gaja, Sandrone, Voerzio). D'autres enfin se situent entre les deux camps.



Barolo

Giacomo Conterno

Giuseppe Mascarello

Prunotto

Luciano Sandrone

Vietti
Bartolo Mascarello
Bruno Giacosa
Poderi Aldo Conterno
Gaja
Ceretto
Fontanafredda
Marcarini
La Spinetta
Roagna

Barbaresco

Bruno Giacosa
Ceretto
Moccagatta
Albino Rocca
Pio Cesare
Bruno Giacosa

Pio Cesare
Roberto Voerzio
Elio Altare
Marchesi di Barolo
Conterno-Fantino
Paolo Scavino
Renato Ratti
Parusso
Mauro Molino

Gaja
Marchesi di Gresy
Produttori del Barbaresco
La Spinetta
Roagna
Sottimano

Au nord du Piémont, où le cépage Nebbiolo se nomme *Spanna*, on réalise un autre vin DOCG nommé *Gattinara*. Bien que ce vin puisse rarement recevoir les mêmes éloges que les deux grands B (Barolo et Barbaresco), il délivre les mêmes arômes et saveurs de Nebbiolo dans un style légèrement moins charnu. À des prix souvent inférieurs à 15 ou 18 €, le Gattinara d'un bon producteur constitue un des vins les plus mésestimés du monde. Recherchez notamment les Gattinara d'Antonino et de Travaglini.



Des rouges pour tous les jours

Les habitants du Piémont réservent les grands vins tels que le Barolo ou le Barbaresco à leurs repas du dimanche et aux occasions spéciales. Au quotidien, ils consomment les vins rouges *Dolcetto* et *Barbera*. Le Dolcetto est le plus léger et c'est en général ce vin rouge qui accompagne les repas piémontais.

Si vos notions en italien vous permettent de traduire l'expression *dolce vita*, vous risquez d'en déduire que le nom *Dolcetto* correspond à un vin doux. En réalité, le cépage Dolcetto est doux, mais le vin qui en est issu est franchement sec, offrant même parfois un goût de raisin prononcé avec beaucoup de tanins. Le Dolcetto est fréquemment comparé au beaurois (le rouge léger décrit au chapitre 12), mais il est plus sec, plus tannique et accompagne selon nous mieux les repas.

Le Dolcetto se vend généralement moins de 12 €. Les meilleurs proviennent des zones viticoles Dogliani, Diano d'Alba et Alba ; ces vins portent le nom de cépage, Dolcetto, suivi du nom de la zone d'origine. Tous les producteurs de Barolo que nous recommandons produisent également du Dolcetto, en général du Dolcetto d'Alba. Un de nos producteurs préférés, Chionetti, ne produit que du Dolcetto di Dogliani.

Alors que le Dolcetto est limité au Piémont, le Barbera est un cépage très répandu en Italie (le plus planté dans toute l'Italie est le Sangiovese). C'est dans le Piémont, et notamment dans les zones d'Asti et d'Alba, que ce cépage donne le meilleur de lui-même. C'est un vin rouge riche, aux saveurs de bigarreau, acide, fruité et généreux. Le *Barbera d'Alba* est légèrement plus riche que celui d'Asti (quoique certaines vieilles parcelles de Barbera d'Asti puissent rivaliser en puissance et en richesse avec le Barbera d'Alba). Il se trouve que le Barbera est un de nos vins favoris, notamment pour accompagner les pâtes, la pizza et tout autre plat contenant de la sauce tomate.



Deux excellents producteurs de Barbera d'Alba sont Vietti et Giacomo Conterno. Un Barbera d'Alba particulièrement fameux est le Scarrone Vigne Vecchia de Vietti, produit à partir de vignes de cinquante ans d'âge dans les vignobles de Vietti Scarrone. Il est légèrement plus cher que les autres Barbera de Vietti, mais il vaut la différence. Un Vietti

plus simple d'accès est le Barbera d'Alba « Scarrone ». Pour moins cher encore, vous trouverez le Barbera d'Alba « Tre Vigne ».



Un autre vin rouge quotidien du Piémont est le *Nebbiolo d'Alba*, produit à partir de Nebbiolo dans les vignobles en dehors des zones sacrées de Barolo et de Barbaresco. Ce vin léger est plus facile à boire que les deux autres.

Et pourquoi pas des blancs piémontais ?

Presque tous les vins du Piémont sont rouges, mais deux vins blancs intéressants y sont produits. Le *Gavi* est un blanc très sec et très acide qui tire son nom d'une ville dans le sud du Piémont. Nombre de *Gavi* se vendent plus de 10 €, ce qui paraît surévalué sans doute parce que le *Gavi* est devenu un vin chic. Un grand *Gavi* tel que *La Scolca Gavi Black Label* est vendu encore beaucoup plus cher.

Un blanc piémontais nommé *Arneis* est produit dans la zone de Roero à côté d'Alba à partir d'un cépage oublié depuis longtemps nommé *Arneis*, qui a été ressuscité par le producteur *Vietti* voici plusieurs années. L'*Arneis* est un vin blanc sec à demi-sec et riche en texture. Il est à consommer un an après vendange. Outre les *Arneis* de *Vietti*, cherchez aussi du côté de *Bruno Giacosa* et de *Ceretti*.

Beautés de la Toscane

Florence, Sienne, le David de Michel Ange, la tour penchée de Pise, les beautés de la Toscane sont incomparables. Un seul vin peut être digne de leur réputation et c'est un vin toscan : le Chianti.

De Chianti en Chianti

Chianti est une zone viticole assez large qui s'étend dans toute la Toscane. La zone est totalement en appellation DOCG, que ce soit mérité ou non, et elle est divisée en sept districts. Un vin de Chianti peut utiliser le nom du district ou l'appellation plus générique Chianti si la production ne peut pas être qualifiée pour un nom de district (par exemple, si le vin est issu d'un assemblage de cépages de plusieurs districts). Le district Chianti Classico correspond au cœur de la zone de production. C'est la meilleure zone qui, heureusement pour nous, donne aussi les vins les plus faciles à trouver hors d'Italie. Le seul autre district de Chianti qui puisse rivaliser avec le Chianti Classico au niveau de la qualité est le Chianti Ruffino, assez facile à se procurer, notamment celui produit par le fameux Frescobaldi.

Les vins de Chianti se distinguent selon le district de production mais également selon le style de vieillissement : les vins intitulés Riserva sont en général élevés en fûts de chêne français et ne sont commercialisés que trois ans ou plus après vendange, tout en gardant un potentiel de garde supplémentaire. Les Chianti se distinguent également selon l'assemblage de cépages, bien qu'en pratique la plupart soient produits entièrement à partir du cépage Sangiovese.

Le Chianti est un vin rouge très sec (le Chianti blanc n'existe pas à notre connaissance). Comme la plupart des vins italiens, il s'adapte bien aux repas. De corps léger à moyen, il offre souvent des arômes de cerise et même de violette, en laissant un arrière-goût de cerise sauvage. Les meilleurs Chianti conservent une certaine acidité et s'expriment au mieux entre cinq et huit ans, tout en pouvant, dans les meilleurs millésimes, être gardés plus de dix ans. Les meilleurs millésimes récents pour le Chianti

sont 1990, 1995, 1997, 1999, 2004, 2006, 2007, 2008, 2009 et 2010.

Le Chianti n'a jamais été aussi bon qu'actuellement. Que ce soit un Chianti simple (entre 6 et 8 €) ou un Chianti Classico plus intense (entre 6 et 8 €), ce vin reste l'un des plus intéressants du monde. Même le Chianti Classico Riserva n'est vendu qu'environ 1,50 € de plus que le Chianti Classico normal.



Quelques grands producteurs de Chianti

Badia a Coltibuono
Marchesi Antinori
Monsanto il Poggio
Castello di Volpaia
Fondoti
Castello di Fonterutoli
La Massa
Podere Poggio Scalette
Isole e Olena
Castello di Ama
Castello di Gabbiano
Ruffino
Frescobaldi
Tenuta Fontodi
Banfi

La qualité du Chianti est plus homogène que celle du Barolo, notamment dans le district Classico, mais il reste néanmoins utile de connaître de bons producteurs auxquels vont nos préférences et que nous avons rassemblés dans cette liste – si elle vous semble un peu courte, souvenez-vous que le Chianti est une zone viticole très étendue, comportant des milliers de vigneron et de producteurs.



Brunello di Montalcino, célèbre en

une nuit

Alors que le Chianti est réputé depuis des siècles, un autre grand vin de Toscane, le *Brunello di Montalcino*, est apparu récemment ; devenu célèbre en une seule nuit, il a conservé sa réputation depuis.

La ville fortifiée de Montalcino se situe au sud de la zone de Chianti. Le vin y est produit depuis le siècle dernier, mais il est resté inconnu en dehors de la Toscane jusqu'en 1970. À cette époque, la famille Biondi-Santi, premier producteur de Montalcino, a présenté certains de ses plus vieux vins à des écrivains spécialisés, notamment les millésimes de 1888 et 1891 qui gardaient toutes leurs saveurs ! Le reste n'est que de l'histoire, comme on dit. De nos jours, le Brunello di Montalcino est une appellation DOCG considérée comme l'un des plus grands vins rouges du monde. Ses prix de vente sont en conséquence très élevés.

Ce vigoureux cousin du Chianti est intense, concentré, très tannique et demande beaucoup de vieillissement (jusqu'à vingt ans) s'il est produit de manière traditionnelle. Plusieurs heures d'aération avant consommation lui sont nécessaires. Certains producteurs de Montalcino ont récemment réalisé une version plus accessible de Brunello.

Le *Rosso di Montalcino* est vendu moins cher. C'est un vin prêt à consommer issu des mêmes cépages et de la même zone de production que le Brunello di Montalcino. Le Rosso, lorsqu'il provient d'un bon producteur, est une affaire. De plus, il vous donne, sans vous ruiner, un aperçu de ce qu'est un Brunello.



Pour bien apprécier le Brunello di Montalcino, cherchez d'abord parmi les producteurs que nous recommandons dans la liste suivante (dans un ordre approximatif de préférence). Dans les bons millésimes (1975, 1985, 1988, 1990, 1995, 1997), le

Brunello produit de manière traditionnelle (comme celui de Biondi-Santi, de Costanti ou de Pertimali) demande entre quinze et vingt ans de vieillissement. Le Brunello produit par la méthode moderne (Caparzo, Altesino ou Col d'Orcia) peut être consommé dans les dix ans. Si vous êtes pressé, consommez plutôt le Rosso di Montalcino.

Quelques grands producteurs de Brunello di Montalcino

Case Basse de Soldera (très cher)

Biondi-Santi (très cher)

Conti Costanti

Camigliano

Il Poggione

Castelgiocondo

Altesino

Mastrojanni

Castello Banfi

Encore deux rouges et un blanc de Toscane

Trois autres vins de Toscane à mentionner sont les deux vins rouges *Vino Nobile di Montepulciano* et *Carmignano*, et le meilleur vin blanc de Toscane, le *Vernaccia di San Gimignano*. Tous trois sont des appellations DOCG.

La ville de Montepulciano est située au sud-est de la zone de Chianti. Le cépage principal du *Vino Nobile* est le *Prugnolo Gentile* (plus connu sous le nom Sangiovese). Réalisé par un bon producteur, le *Vino Nobile di Montepulciano* peut rivaliser avec les meilleurs Chianti Classico. Nous recommandons les huit producteurs suivants : Poderi Boscarelli, Fattoria del Cerro, Avignonesi, Lodola Nuova, La Braccessa, Dei, Fassati et Poliziano. De nos jours, les producteurs de ce vin en réalisent une version plus légère et prête à consommer qui se nomme le *Rosso de Montepulciano*.



À l'ouest de Florence se trouve la région vinicole de Carmignano. Son vin se distingue du Chianti par le fait qu'il peut utiliser jusqu'à 10 % de Cabernet-Sauvignon. En conséquence, les saveurs du Carmignano peuvent être décrites comme celles d'un Chianti doté d'une pointe de finesse digne d'un bordelais. Nous recommandons les deux producteurs de Carmignano nommés Villa di Capezzana et Ambra.

Vernaccia di San Gimignano tire son nom de la ville médiévale fortifiée de San Gimignano, dans l'ouest de la zone Chianti Classico. Le Vernaccia est en général un vin blanc frais offrant une texture légèrement huileuse et un arôme d'amande. Il doit être bu jeune. Vous en trouverez une interprétation inhabituelle en essayant la réserve vieillie en fût de chêne de Teruzzi & Puthod nommée *Terre di Tufo* ; c'est un Vernaccia excellent mais assez cher. En dehors de Teruzzi & Puthod, nous conseillons les producteurs Mentenidoli (notamment son Fiore) et Falchini.

Les super-toscans

Dans les années 1970, le Chianti a vécu sa descente aux enfers ; des producteurs dynamiques tels que Piero Antinori ont réagi en tentant d'attirer l'attention du monde œnophile. Ils ont donc créé de nouveaux vins connus de nos jours sous l'appellation collective de *super-toscans*. Les premiers exemples en sont le Sassicaia de Marchese della Rochetta et les Tignanello et Solaia de Piero Antinori. Ces vins ne peuvent pas porter le nom Chianti car ils sont produits en dehors de la zone de Chianti ou bien sont issus d'un assemblage de cépages (en général du Sangiovese et du Cabernet-Sauvignon), ce qui n'est pas conforme à la

Ces pionniers ont depuis été rejoints par des dizaines de super-toscans. L'assemblage de cépages utilisés pour les super-toscans dépend du vin, certains producteurs utilisant du Merlot ou même du Syrah assemblés avec le Sangiovese, alors que d'autres ne se servent que de cépages natifs de Toscane. Tous ces vins ont en commun leur prix très élevé. Les super-toscans les plus réputés tels que les *Sassicaia* et *Solaia* sont très appréciés des collectionneurs de vins ; ils peuvent se vendre plus d'une centaine d'euros, voire beaucoup plus dans les bons millésimes.

Les super-toscans offrent une grande variété d'arômes en raison des divers cépages et des microclimats ; le style va de celui d'un très bon Chianti au bordeaux ou au Cabernet californien, selon la proportion de Sangiovese, de Cabernet-Sauvignon ou de Merlot employée.

De nos jours, le Chianti a rétabli sa réputation dans le marché vinicole mondial et ces vins très chers ont perdu de l'importance. Cependant, la plupart des grands producteurs de Chianti continuent à produire un super-toscan.

En dehors de Sassicaia, Solaia et Tignanello, voici nos cinq autres super-toscans préférés :



- ✓ **Pergole Torte**, produit par Monte Vertine (100 % de cépage Sangiovese) ;
- ✓ **Ornellaia**, produit par le jeune frère de Piero Antinori, Lodovico Antinori, dans ses propres chais (Cabernet-Sauvignon et Merlot) ;
- ✓ **Sammarco**, produit par Castello dei Rampolla (75 % Cabernet-Sauvignon et 25 % Sangiovese) ;
- ✓ **I Sodi di San Niccolo**, produit par Castellare (principalement Sangiovese) ;

➤ **Percalo**, du producteur San Giusto a Rentennano (100 % Sangiovese).

Ces vins font partie de nos meilleurs vins italiens. Recherchez notamment les millésimes 1990, 1995, 1997, 1999, 2004, 2007, 2008, 2009 et 2010.



Un bouquet du nord-est italien

Les trois régions dans lesquelles nous entrons maintenant sont situées dans le nord-est de l'Italie (voir [figure 13.1](#)). Elles sont souvent réunies sous l'appellation des trois Vénéties qui date de leur ancienne appartenance à l'Empire de Venise. Chacune de ces régions produit du rouge et du blanc, tous vins assez bien connus en deçà mais aussi au-delà des frontières.

Pour faire honneur à Roméo et Juliette

Il y a de fortes chances pour que le premier vin italien que vous ayez bu n'ait pas été du Chianti. Il devait plutôt s'agir d'un des trois vins de Vérone très connus : le Soave blanc ou les deux rouges Valpolicella et Bardolino. Ces vins très populaires proviennent du nord-est de l'Italie, dans les environs de la ville pittoresque de Vérone, patrie de Roméo et Juliette, située non loin du merveilleux lac de Garde.

Parmi les deux rouges de Vérone, le Valpolicella est le plus riche ; le Bardolino, plus léger, est un excellent vin d'été à servir légèrement frais. (Deux grands producteurs pour ces deux vins sont Bolla et Masi.) Le Valpolicella, le Bardolino et le Soave sont

vendus à des prix attrayants tout comme deux autres vins blancs de la région, le *Bianco di Custoza* et le *Lugana* (Santi en est un grand producteur). Voici les producteurs recommandés pour les vins de Vérone :



- ✓ **Soave** : Gini, Pieropan, Anselmi ;
- ✓ **Valpolicella** : Allegrini, Le Ragose, Guerrieri-Rizzardi, Masi, Quintarelli, Romano Dal Forno, Odino Vaona ;
- ✓ **Bardolino** : Guerrieri-Rizzardi, Cavalchina.



Le Sangiovese à table

Les Chianti légers savent accompagner les pâtes, le jambon, le poulet grillé ou le pigeon. Les Chianti Classico et Riserva s'adaptent au veau, à la dinde rôtie, à l'agneau, au steak et au rôti de boeuf. Le robuste Brunello di Montalcino et les super-toscans sont à essayer avec le faisan, le steak, le gibier ou même du parmesan frais. Vous servirez ces vins chambrés à environ 19 °C.

Un des vins rouges corsés les plus populaires en Italie, l'*Amarone della Valpolicella* (aussi abrégé en Amarone) est produit à partir des mêmes cépages que le Valpolicella (reportez-vous au [tableau 13.1](#)), mais il s'en distingue par le fait que les raisins mûrs sont séchés sur des lits de paille durant plusieurs mois avant mise en fermentation, ce qui permet de

concentrer les sucres et les arômes. Il en résulte un vin riche, fort (de 14 à 16 % d'alcool), velouté, de longue garde, parfait pour une froide soirée d'hiver et pour accompagner des fromages secs et à point. Quelques très bons producteurs d'Amarone sont Quintarelli, Bertani, Masi, Tommasi, Le Ragose, Allegrini, Dal Forno, Zenato, Sartori et Bolla.

Une alliance austro-italienne

Si vous avez eu l'occasion de découvrir l'Italie en profondeur, vous avez sans doute remarqué que ce n'était pas une contrée naturellement unifiée, mais plutôt un assemblage de vingt régions ou plus liées politiquement. Considérons par exemple le Trentin-Haut-Adige. Cette région montagneuse (la plus nordique de l'Italie ; voir la [figure 13.1](#)) est non seulement totalement différente du reste de l'Italie, mais le langage allemand du Haut-Adige ou du Sud-Tyrol pratiqué dans le nord de la région se distingue totalement du dialecte à consonance italienne du Trentin, au sud de la même région. (Avant la première guerre mondiale, le Sud-Tyrol appartenait à l'Empire Austro-hongrois.) Les vins de ces deux zones sont différents bien qu'appartenant à la même région.

Si l'on compte également ceux de la zone du Frioul, très proche, cette région produit parmi les meilleurs vins blancs italiens. Quatre producteurs à retenir sont Alois Lageder, Hofstätter, Tiefenbrunner et Peter Zemmer. Voici un aperçu de leur production :



- Alois Lageder produit un Pinot Bianco dans son vignoble Haberle et un Sauvignon du Lehen qui illustrent formidablement ces deux cépages et comptent parmi les meilleurs vins que l'on puisse en produire ;
- Le Gewurztraminer de Hofstätter

(vignoble Kolbenhof) montre quels sommets de finesse un cépage aussi sensible peut atteindre. C'est le même Hofstätter qui signe le meilleur Pinot Nero (Pinot Noir) d'Italie, le Villa Barthenau ;

➤ Le Müller-Thurgau de Tiefenbrunner de son vignoble Feldmarschall (le plus haut perché de la région) est certainement parmi les plus belles réalisations du monde basées sur ce cépage souvent négligé ;

➤ Enfin, Peter Zemmer produit des vins de Chardonnay et de Pinot Grigio très fiables à des prix abordables.

Dans le sud de cette zone, la région du Trentin produit également d'excellents Chardonnay parmi lesquels ceux de Pojer & Sandri et de Roberto Zeni (nous vous recommandons d'ailleurs n'importe quel vin de ces deux producteurs). Un autre producteur du Trentin qui s'est spécialisé dans les rouges issus du cépage local nommé *Teroldego Rotaliano* est Elisabetta Foradori. Nous vous conseillons son rouge de cépage Teroldego, le *Granato*. Il procure toujours une grande émotion à ceux qui s'y essayent. Notez enfin que l'un des plus grands producteurs de vin pétillant italien, Ferrari, est situé dans cette région.

La pointe nord-est : le Frioul-Vénétie Julienne

L'Italie tire sa réputation mondiale de ses vins rouges. Pourtant, dans les vingt dernières années, la région nord-est du Frioul-Vénétie Julienne (voir [figure 13.1](#)), sous l'impulsion du pionnier qu'est le producteur i Schiopetto, a permis de faire prendre conscience au monde de l'existence des vins blancs italiens.

Près de la frontière est de cette région qui touche la Slovénie, les districts de Collio et de Colli Orientali del Friuli produisent les meilleurs vins du Frioul. Bien

qu'elle produise aussi des vins rouges, ce sont les blancs de cette région qui en ont fait la réputation. En complément des cépages Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay et Sauvignon, deux variétés locales utilisées sont le *Tocai Friulano* et le *Ribola Gialla* (tous deux donnent des vins qui accompagnent bien les poissons).

Le producteur Silvio Jermann produit un vin blanc admirable, le *Vintage Tunina*. C'est un assemblage de cinq cépages parmi lesquels le Pinot Bianco, le Sauvignon et le Chardonnay. Le Vintage Tunina est un vin blanc riche, corsé, de longue garde et d'une classe internationale. Donnez-lui de huit à dix ans pour s'exprimer et dégustez-le avec des plats de volaille riches ou des pâtes. Nous vous recommandons les producteurs du Frioul suivants :



Quelques grands producteurs du Frioul

Gravner
Russiz Superiore
Mario Schiopetto
Girolamo Dorigo
Vie di Romans
Villa Russiz
Ronco del Gnemiz
Livio Felluga
Volpe Pasini
Borgo del Tiglio
Venica & Venica
Ronco del Gesso
Jermann
Marco Felluga
Pighin
Lis Neris
Renato Keber

Une brève visite des autres régions

L'Italie viticole ne se limite pas aux cinq régions que nous venons de décrire. Nous allons le prouver avec cette brève visite des autres régions productrices. Vous pouvez situer chacune d'elles grâce à la [figure 13.1](#).

✓ **Lombardie** : Le district viticole de Valtellina, dans la partie nord de la région, près de la frontière suisse, produit des vins rouges légers avec le cépage Nebbiolo (appelé localement *Chiavennasca*). Ils peuvent être consommés jeunes, en quoi ils se distinguent du Barolo et du Barbaresco.

✓ **Émilie-Romagne** : Voici la patrie du *Lambrusco*, le vin italien le plus vendu à l'étranger et notamment aux États-Unis. Pour une autre expérience du Lambrusco, essayez d'en trouver un sans capsule à vis – vous devrez peut-être vous rendre directement en Émilie-Romagne, mais ce n'est pas une expérience si désagréable. Deux hauts lieux de la gastronomie, Bologne et Parme, se trouvent dans cette région.

✓ **Marches** : Le *Verdicchio* est un blanc sec abordable qui accompagne bien les poissons. Il est assez facile à trouver et sa qualité augmente d'un millésime à l'autre. Essayez le Verdicchio del Castelli di Jesi de Fazi-Battaglia ou d'Umani Ronchi.

✓ **Ombrie** : Cette région où se trouvent les villes de Pérouge et d'Assise produit de bons vins, rouges comme blancs. Le blanc *Orvieto* peut se trouver aisément à moins de 8 € auprès des producteurs de Toscane tels qu'Antinori et Ruffino. Parmi les vins rouges, nous remarquerons le *Torgiano*, un assemblage de style Chianti (essayez le DOCG Rubesco Riserva de Lungarotti), et le *Sagrantino di Montefalco* DOCG, un vin moyennement corsé et élégant produit à partir d'un cépage local (le *Sagrantino*)

longtemps resté secret en dehors de l'Ombrie. Nous vous conseillons les deux producteurs de Sagrantino nommés Arnaldo Caprai et Rocca di Fabbri.

✓ **Latium** : Autour de Rome, on produit notamment un vin léger et neutre de cépage Trebbiano nommé *Frascati* ; mentionnons la marque Fontana Candida.

✓ **Abruzzes** : Le *Montepulciano d'Abruzzo* est un vin rouge très bon marché, facile à boire, peu tannique et peu acide ; c'est un excellent vin quotidien, si vous en aimez le style.

✓ **Campanie** : La région napolitaine produit un des plus sérieux vins du sud de l'Italie. Le très charnu et très tannique *Taurasi* (un vin DOCG de cépage Aglianico) est un des grands vins rouges de longue garde d'Italie. Un bon producteur de ce vin est Mastroberardino ; son Taurasi d'un seul vignoble vaut vraiment le détour. Le même producteur offre aussi deux vins blancs uniques, le *Greco di Tufo* et le *Fiano di Avellino*. Le Greco est plein de saveurs et doté d'une capacité de longue garde. Il se vend de 11 à 14 €. Le Fiano offre un nez fleuri et délicat et des saveurs de noisette. Quelques années lui suffisent pour s'exprimer, mais il peut se garder jusqu'à quinze ans ou plus. Il se vend environ 10 €. Un autre producteur réputé en Campanie est Feudi di San Gregorio.

✓ **Basilicate** : Cette région, à hauteur de la cheville de la botte italienne, offre un vin rouge important, l'*Aglianico del Vulture*, qui se rapproche du Taurasi mais est moins intense et moins concentré. D'Angelo en est un grand producteur.

✓ **Pouilles** : Voici la première région d'Italie en quantité produite. Un vin notable est le *Salice Salentino*, un rouge corsé et à bon marché. Nous conseillons le producteur Cosimo Taurino.

✓ **Sicile** : Nous recommandons deux

producteurs de vins de Sicile : Corvo et Regaleali. Le second exploite les vins de vignes plantées à haute altitude, ce qui estompe la chaleur du climat sicilien. Le meilleur rouge de Regaleali se nomme *Rosso del Conte* ; le même producteur offre un rosé sec qui se vend environ 6 €. Corvo est une marque commerciale pour les vins produits par les chais du duc de Salaparuta. Les blancs et rouges de consommation courante se vendent moins de 8 € et sont particulièrement populaires dans les restaurants italiens. Les chais Duca di Salaparuta produisent également le *Duca Enrico*, un rouge riche, velouté, charnu et concentré avec un bouquet intense (issu du cépage local *Nero d'Avola*). Lancé en 1989, le Duca Enrico est rapidement devenu un des grands vins rouges italiens reconnus au niveau mondial. (Le Marsala est décrit dans le chapitre 17.)

✓ **Sardaigne** : Cette vaste île sous la Corse produit des blancs délicats et des rouges typés avec des cépages locaux ou du Cabernet-Sauvignon. Citons comme producteurs Sella & Mosca et Argiolas. Deux vins de cépage local remarquables sont le blanc Vermentino di Gallura et le rouge Cannonau di Sardegna. En rouge, goûtez aussi le Carignano.



**32 vins blancs de
France et d'ailleurs à
essayer au moins une
fois**

Vin	Cépage	Pays d'origine
Chablis	Chardonnay	Bourgogne
Grand Cru		(France)
Les		
Preuses		
Vincent		
Dauvissat		
Corton	Chardonnay	Bourgogne
Charlemagne		Côte de
Coche-		Beaune
Dury		(France)
Montrache	Chardonnay	Bourgogne
Domaine		Côte de
de la		Beaune
Romanée		(France)
Conti		
Condrieu	Viognier	Côtes du
Coteau de		Rhône
Vernon		nord
Georges		(France)
Vernay		
Condrieu	Viognier	Côtes du
André		Rhône
Perret		nord
Clos		(France)
Chanson		
Hermitage	Marsanne,	Côtes du
Gérard	Roussanne	Rhône
Chave		nord
		(France)
Châteauneuf-	Roussanne	Côtes du
du-Pape	Marsanne	Rhône
blanc		sud
2006		(France)
Domaine		
Marcoux		
Palette	Clairette	Provence
Château		(France)
Simone		
Coteaux	Vermentino	Corse
du Cap		(France)
Corse		
Clos		

Nicrosi		
Sancerre	SauvignonLoire	
Monts		(France)
Damnés		
François		
Cotat		
Pouilly-	SauvignonLoire	
Fumé		(France)
Silex		
Didier		
Dagueneau		
Vouvray	Chenin	Loire
réserve P.		(France)
Foreau		
Clos		
Naudin		
(moelleux)		
Savennières	Chenin	Loire
Roche-		(France)
aux-		
Moines		
Château		
de		
Chamboureau		
Montlouis	Chenin	Loire
François		(France)
Chidaine		
Sauternes	Sémillon	Bordelais
Château		Sauternes
d'Yquem		(France)
Pessac-	Sémillon,	Bordelais
Léognan	SauvignonGraves	
Laville		(France)
Haut-		
Brion		
Riesling	Riesling	Alsace
Clos		(France)
Sainte-		
Hune		
Trimbach		
Clos		
Saint-		
Urbain		
Rangen		

de Thann		
Zind-	Riesling	Alsace
Humbrecht		(France)
Riesling	Riesling	Alsace
Grand Cru		(France)
Kastelberg		
Marc		
Kreydenweiss		
Georg	Riesling	Rheingau
Breuer		(Allemagne)
Berg		
Schlossberg		
Egon	Riesling	Moselle
Müller		(Allemagne)
Scharzhofberger		
Willi	Riesling	Moselle
Schaefer		(Allemagne)
Dromprost		
Franz	Riesling	Autriche
Xavier		
Pichler		
Dürnsteiner		
Kellerberg		
Tahbilk	Marsanne	Victoria
Vineyard		(Australie)
Newton	Chardonnay	Napa
Vineyard		Valley St
		Helena
		(États-Unis)
Kim	Sauvignon	Marlborough
Crawford	blanc	(Nouvelle-Zélande)
Wines		
Peter	Chardonnay	Knights
Michael		Valley
Winery		Calistoga
(États-Unis)		Californie
Josko	Sauvignon	Frioul
Gravner	Chardonnay	(Italie)
Breg	Pinot Gris,	
Gravner	Riesling	
	italico	
Trebbiano	Trebbiano	Abruzzes

d'Abruzzo	d'Abruzzo,(Italie)
Valentini	trebbiano
	toscano,
	passerina,
	cococciola
Cullen	ChardonnaMargaret
Wines	River
	(Australie)
Pierro	ChardonnaMargaret
	River
	(Australie)
Tyrell's	Sémillon Hunter
Wines	Valley
	(Australie)

Chapitre 14

Autres vins d'Europe

Dans ce chapitre :

- ▶ Le grand retour de l'Espagne
- ▶ Nouvelles découvertes au Portugal
- ▶ La recette secrète de l'Allemagne : grappes gelées et pourriture noble
- ▶ Les vins inhabituels des régions alpines

Voici dix ans encore, nous n'aurions jamais utilisé l'expression vins européens pour parler de vins venant indifféremment de France, d'Italie, d'Espagne, du Portugal ou d'Allemagne. Tous ces vins n'avaient rien en commun.

De nos jours, deux éléments sont venus modifier la perception qu'ont les clients du monde entier des vins de ces contrées. Tout d'abord, l'Europe s'est unifiée et tous les vins des pays membres de l'Union européenne font l'objet d'une législation commune. Ensuite, les vins non européens, ceux de Californie, d'Australie et, dans une certaine mesure, d'Amérique du Sud, se sont énormément développés et ont inondé des marchés tels que celui des États-Unis qui était auparavant chasse gardée des vins européens. Ces nouveaux vins ont fait connaître une pratique fondée sur les noms des cépages (comme Chardonnay) et une palette d'arômes (fruité, très fruité) qui ne sont pas caractéristiques du modèle européen, celui de l'Ancien Monde.

Si on les compare aux vins du Nouveau Monde (ceux des nouvelles régions viticoles), les vins d'Europe ont donc malgré tout des choses en commun. Leur nom provient généralement du lieu de production et non du cépage (voir chapitre 5) ; les procédés de vinification européens se fondent sur des traditions ; les vins correspondent à des goûts locaux plutôt qu'à des objectifs visant à satisfaire des tendances internationales ; enfin, les vins européens sont comparativement moins fruités. Ces vins incarnent les traditions des peuples qui les réalisent et ils délivrent les saveurs des terroirs dans lesquels ils ont été produits, alors que les vins du Nouveau Monde incarnent essentiellement un cépage de vigne.

Les similitudes entre les vins européens s'arrêtent là, car les différents pays d'Europe produisent des vins radicalement différents. Nous avons rendu hommage à l'importance de la France et de l'Italie en consacrant un chapitre à chacun de ces deux pays. Les autres pays d'Europe vont être étudiés dans le présent chapitre.

Espagne : d'étonnants nectars

Ce pays chaud, sec et montagneux qu'est l'Espagne détient le record mondial de surfaces plantées en vignes. Elle n'est pourtant que troisième en quantité de vin produite, après l'Italie et la France.

L'image vinicole de l'Espagne a longtemps été associée à des vins rouges à bon marché et sans attraits. L'évolution de la qualité a débuté à la fin des années 1950 dans la région d'Espagne la plus réputée, celle de **Rioja** [rio-rhà]. Mais d'autres régions espagnoles concourent à former l'image d'une Espagne viticole de qualité (voir [figure 14.1](#)) :

➤ La région de **Ribera del Duero**, fameuse pour ses vins rouges, s'est découverte aux amateurs étrangers et ses vins permettent

de renouveler l'intérêt pour des vins d'Espagne autres que le xérès (ou sherry ; décrit au chapitre 18) ;

✓ La région des **Rias Baixas** en Galice est depuis peu appréciée pour son fabuleux vin blanc, l'*Albariño* (*Albarigno*) ;

✓ La **Navarre**, longtemps connue seulement pour ses vins rosés secs, commence à faire parler de son importante production de vins rouges ;

✓ **Penedès** prend de l'importance pour ses vins rouges comme pour ses vins blancs ;

✓ À côté de Penedès, **Priorat**, une autre appellation de Catalogne en plein essor grâce au travail de deux oenologues dans les années 1990 : René Barbier et Alvaro Palacios. Ce dernier a lancé en 1993 un vin à base de Grenache qui est devenu l'un des plus chers d'Espagne : L'Ermita ;

✓ Une autre région enfin, **Rueda**, n'est connue que par ses vins blancs.

En Espagne, les vins de qualité supérieure produits dans une région déterminée se subdivisent en :



✓ **Vino de Pago** : cette catégorie très récente est le nec plus ultra de la production espagnole. Elle s'apparente à la notion française de crus. Les vins doivent provenir d'un terroir délimité doté d'un sol et d'un climat spécifiques. Ils doivent aussi se soumettre à un contrôle de la qualité très précis et être embouteillés sur place.

✓ **Vino de Denominación de Origen Calificada** (DOCa) est l'échelon juste au-dessus des vins DO (voir ci-dessous). Y accèdent les vins qui ont prouvé sur la durée leur haut niveau de qualité. Le rioja a longtemps été le seul vin de cette catégorie créé en 1991. Le priorat l'a rejoint récemment.

➤ **Vino de Denominación de Origen (DO)** est l'équivalent de l'AOC française. Cette appellation s'applique à des vins issus d'un terroir délimité qui se soumettent à un cahier des charges précis sur leurs conditions de production.

➤ **Vino de Calidad con Indicación Geográfica** est une catégorie récente qui correspond à l'échelon européen des IGP (voir Chapitre 9), c'est-à-dire des vins issus d'un territoire.

Les autres catégories sont :

➤ **Vino de la Tierra**, l'équivalent des vins de pays français. Ils sont attachés à une zone géographique, mais leurs conditions de production sont moins restrictives que pour les catégories des vins de qualité supérieure.

➤ **Vino de Mesa** est la catégorie de base des vins de table.

Honneur aux pionniers : le Rioja

La région de Rioja, au sud-ouest des Pyrénées (voir [figure 14.1](#)), couvre 63 593 ha et constitue historiquement la plus importante région de production de vins rouges d'Espagne (Ribera del Duero s'en rapproche peu à peu). Les trois quarts des vins de Rioja sont rouges, 15 % rosés et 10 % blancs.

Le cépage principal est le *Tempranillo*, sans conteste le plus grand cépage rouge d'Espagne. Quatre autres cépages (Garnacha, Vivra, Graciano et Mazuelo) sont autorisés pour produire du Rioja rouge et ce vin est généralement issu d'un assemblage de deux cépages ou plus.

La région de Rioja se subdivise en trois zones, les districts frais de Rioja Alavesa et de Rioja Alta et le district plus doux de Rioja Baja. Les meilleurs vins de Rioja sont issus des deux districts frais, mais certains peuvent être assemblés à partir de raisins des trois districts.

La production traditionnelle du Rioja rouge supposait un vieillissement de plusieurs années dans de petites barriques de chêne américain. Le vin qui en résultait était pâle, timide, parfois même fatigué et lourd en chêne avec un manque de fruité. La tendance récente consiste à échanger une partie du vieillissement en barrique par un vieillissement en bouteille : les vins sont devenus plus frais et meilleurs que jamais. Le chêne américain, qui transmet son arôme de vanille caractéristique au Rioja, est maintenant épaulé par du chêne français dans les caves de la plupart des producteurs modernes (voir l'emploi des fûts de chêne, chapitre 3).

Le Rioja rouge est proposé dans plusieurs âges. Parfois, le vin ne subit aucun vieillissement pour être commercialisé jeune ; parfois, il subit un vieillissement (en barrique de chêne et en bouteille) de deux ans afin de porter le label *Crianza* ; lorsque le vieillissement est de trois ans, le label devient *Reserva*. Les vins les plus fins sont élevés cinq ans ou plus et obtiennent le statut de *Gran Reserva*.

Figure 14.1 : Les
régions viticoles de
l'Espagne.



Les prix commencent à moins de 5 € pour les *crianza* rouges et montent à plus de 10 € pour certains *gran reserva*. Les meilleurs millésimes récents pour le Rioja sont 1994, 1995, 2001, 2005, 2008 et juste un cran en dessous, 1996, 1998, 2006, 2007, 2009.



Les producteurs suivants ont été remarqués pour la constance de leur qualité dans les vins rouges de Rioja :



- ✓ **CVNE** (Compañía Vinicola del Norte de España) ;
- ✓ **La Rioja Alta** ;
- ✓ **Marquès de Murrieta** ;
- ✓ **Marquès de Cãceres** ;
- ✓ **Bodegas Roda** ;
- ✓ **Artadi** ;

- ✓ **Palacios (Remondo) ;**
- ✓ **Bodegas Ontanon ;**
- ✓ **Marquès de Riscal.**

Les Rioja blancs proposés de nos jours sont frais, neutres et inoffensifs. Pourtant Marquès de Murrieta produit un Rioja blanc traditionnel d'une belle couleur dorée et vieilli en fût de chêne à partir d'un assemblage de plusieurs cépages blancs locaux dans lesquels prédomine le *Viura*. Nous trouvons les blancs de Murrieta fascinants, pleins d'arômes, voluptueux, de longue garde et avec des soupçons d'oxydation étonnants. Ce n'est pas du goût de tout le monde, mais il est indéniable que ce vin a du caractère ! Il est tellement corsé qu'il sait accompagner les mets normalement mariés aux vins rouges, et bien sûr les plats traditionnels espagnols tels que la paella et les fruits de mer. Les blancs de Murrieta se vendent environ 7 €.



Ribera del Duero

La région de Ribera del Duero, au nord de Madrid, est celle qui progresse le plus vite actuellement. Pendant de nombreuses années, sa réputation se fondait essentiellement sur un producteur, le légendaire Vega Sicilia. Le plus fameux vin d'Espagne est d'ailleurs le *Vega Sicilia Unico* (constitué de Tempranillo avec 20 % de Cabernet-Sauvignon), un vin rouge intense, concentré, très tannique et de très longue garde ; il vieillit dix ans en fût et poursuit encore son épanouissement en bouteille.

Appartenant à la même famille que Vega Sicilia, l'Alion est un autre vin très réputé. Cette région recèle un vin encore plus cher que le Vega Sicilia du fait de sa rareté : le Pingus (plus de 500 € la bouteille). Pour des vins toujours réputés mais plus

accessibles, recherchez ceux de Hacienda Monasterio, Ismaël Arroyo, Quinta Sardonía ou Alejandro Fernandez.

Quatre autres régions espagnoles à suivre

Le monde des vins espagnols ne se limite nullement aux Rioja et aux Ribera, surtout si vous cherchez à faire des affaires. Découvrons maintenant les régions de Penedès, Navarra, Rueda et Rias Baixas (en Galice).

Penedès

La région vinicole de Penedès est en Catalogne, au sud de Barcelone (voir [figure 15.1](#)). C'est la patrie de la plupart des vins mousseux espagnols (ils sont abordés au chapitre 17).

Un producteur domine le marché des vins de table non mousseux de cette région : Torres. La gamme de vins de Torres comporte de nombreux vins basés sur des cépages français (Cabernet-Sauvignon, Chardonnay, etc.) mais aussi sur deux cépages locaux, dont le Tempranillo.

Les vins de Torres sont sans défaut, bien produits, correctement placés au niveau du prix et aisément disponibles. Les prix commencent à 4 € pour les rouges *Sangre de Toro* et *Coronas* et le blanc *Viña Sol*, et le haut de gamme *Gran Coronas Black Label*, issu de Cabernet-Sauvignon, se vend environ 16 €.



Navarra

Il fut une époque où les amateurs de vins associaient systématiquement le mot Navarra à des rosés secs à bon marché et faciles à boire (et aux

taureaux lâchés dans les rues de Pampelune). Mais la Navarre (au nord-ouest de Rioja) est en train de devenir rapidement une source de vin rouge correcte, et moins chère que les fameux Rioja.

En général, les vins rouges de Navarre se basent comme les Rioja sur le cépage le plus réputé d'Espagne, le Tempranillo, auquel on ajoute du Garnacha (Grenache) ou bien du Cabernet-Sauvignon, du Merlot, tout cela assemblé de façon très créative comme savent le faire les vignerons de Navarre. Cherchez d'abord auprès des producteurs suivants : Bodegas Julian Chivite, Bodegas Guelbenzu, Bodegas Magana et Bodegas y Vinedos Artazu.

Rueda

La région de Rueda, à l'ouest de celle de Ribera del Duero, produit un des meilleurs blancs d'Espagne à partir du cépage *Verdejo*. C'est un vin clair, élégant, d'un bon caractère fruité, qui se vend environ 5 €. Le producteur de Rioja Marquès de Caceres en produit une des illustrations les plus aisément disponibles.



Rías Baixas

Au nord-ouest de l'Espagne, au bord de l'Atlantique et à la frontière du Portugal (voir [figure 15.1](#)) se trouve la Galice, une province qui n'était pas encore connue pour ses productions vinicoles. Pourtant, la zone de Rias Baixas a donné naissance à un vin blanc tout à fait excitant, l'Albariño. Sa très forte acidité ne plaira pas à tout le monde mais il offre un nez très floral et de délicats arômes d'abricot qui ne sont pas sans suggérer le Condrieu de la vallée du Rhône (voir chapitre 12).

Des bons exemples d'Albariño sont ceux produits par Lusco et Bodegas Morgadio (environ 9 €).

Recherchez aussi ceux de Valdamor, un peu plus chers mais qui donnent aussi une belle version de ce superbe cépage.

Quelques termes vinicoles espagnols

Voici quelques termes que vous pouvez trouver sur les étiquettes de vins espagnols :

Crianza : pour les vins rouges, ce terme signifie que le vin a vieilli au moins deux ans, et partiellement en fût de chêne ; pour les blancs et les rosés, le terme crianza signifie que le vin a vieilli au moins un an.

Reserva : s'applique aux vins produits dans les meilleurs millésimes ; les reservas rouges doivent avoir vieilli en chêne puis en bouteille pendant au moins trois ans ; les reservas blancs et rosés doivent avoir au moins deux ans, dont six mois dans le chêne.

Gran Reserva : correspond aux vins des millésimes exceptionnels ; les rouges doivent vieillir au moins cinq ans dans le bois et en bouteille ; les blancs et les rosés doivent vieillir au moins quatre ans dont six mois dans le chêne.

Cosecha ou **vendimia** : millésime ou vendange.

Bodega : chai ou producteur.

Tinto : rouge.

Blanco : blanc.

Viejo : vieux.

Portugal : ce n'est pas que du porto

Le Portugal jouit d'une réputation mondiale pour ses grands vins de dessert constitués par la famille des portos (ils sont décrits au chapitre 18). Et des millions d'amateurs ont pris plaisir à consommer des rosés portugais demi-secs et légèrement mousseux de Mateus ou de Lancer. Mais le Portugal a récemment décidé de moderniser ses procédés de viticulture et de vinification pour offrir de meilleurs vins de table, notamment les rouges. Il est à prévoir que les vins d'un rapport qualité/prix particulièrement intéressant qu'offre dorénavant le Portugal – septième producteur – seront amenés à jouer un rôle de plus en plus important dans le marché mondial du vin à l'aube du XXI^e siècle.

La plus haute catégorie des appellations de vins portugais est la *Denominação de Origem Controlada* (DOC). La catégorie suivante, proche du VDQS français (un sous-niveau des VQPRD), se nomme *Indicação de Proveniência Regulamentada* (IPR). Les vins de table supérieurs sont les *Vinho regional* qui équivalent à nos vins de pays. Tous les autres vins sont simplement des *Vinho de mesa* (Vins de table). Pour se conformer à la législation européenne, se sont ajoutées les catégories : *Denominação de Origem Protegida* (DOP) qui va remplacer les DOC, et *Indicação Geográfica Protegida* (IGP).



Le vin blanc « vert » du Portugal

Il faut avoir dégusté par une chaude soirée d'été

une bouteille fraîche et légèrement mousseuse de ce fameux vin blanc qu'est le *Vinho Verde*. Sa forte acidité a un effet tonique et purifiant sur le palais. Il accompagne particulièrement bien le poisson grillé et les fruits de mer.

Le Vinho Verde est produit dans la région du Minho qui se trouve dans l'angle nord-ouest du Portugal, en face de la région espagnole des Rias Baixas, un lieu particulièrement verdoyant en raison des fréquentes précipitations en provenance de l'océan Atlantique. Le nom « verde » vient probablement du fait que c'est un vin à boire jeune.

Deux qualités de blanc Vinho Verde sont commercialisées. Les marques les plus répandues (Aveleda et Casal Garcia) se vendent environ 4 €. Ce sont des vins demi-secs de qualité moyenne qu'il vaut mieux boire frais.

Les Vinho Verde plus chers (8 à 11 €) sont issus du cépage *Alvarinho* (le même que celui de l'Albariño espagnol de Rías Baixas). Cette version plus complexe et de plus longue garde du Vinho Verde constitue l'un des meilleurs vins blancs du Portugal. Il est hélas assez difficile à trouver ; vous chercherez chez les bons cavistes ou dans les quartiers portugais des grandes capitales (ou bien profitez donc de votre prochain voyage au Portugal !).



Il existe aussi du Vinho Verde rouge, et d'ailleurs la majorité des vins de cette région DOC sont rouges. C'est un vin très acide et vous aurez vraiment besoin de vous habituer à ce genre de goût (ce qui n'est pas encore notre cas).



Quelques termes viticoles portugais

Vous pouvez rencontrer les termes suivants sur les étiquettes de vins portugais :

Reserva : un vin de qualité supérieure issu d'un seul millésime.

Garrafeira : un vin Reserva qui a vieilli au moins deux ans en fût et un an en bouteille dans le cas d'un rouge ; six mois en fût et six mois en bouteille dans le cas d'un blanc.

Quinta : domaine ou vignoble.

Colheita : millésime.

Seco : sec.

Adega : producteur de vin (chai).

Tinto : rouge.

Vinho : vin.

Quelques rouges portugais remarquables

Le meilleur rouge du Portugal est le *Barca Velha*, qui provient de la région du Douro (qui produit également le porto). Le producteur Ferreira Port réalise ce vin à partir des mêmes cépages locaux que ceux qui servent à faire le porto, mais il n'en produit que dans les bons millésimes.

Barca Velha est un vin très charpenté, intense et concentré qui mérite de vieillir. C'est en quelque sorte la version portugaise de l'Unico de Vega Sicilia mais à un prix bien plus abordable. Comme le Vega Sicilia, il en est peu produit et le Barca Velha est donc difficile à trouver.



Vous apprendrez avec plaisir que le producteur de porto Ramos Pinto (récemment acheté par la maison de champagne Roederer) produit dorénavant plusieurs vins du Douro rouges très fins et tout à fait abordables qui peuvent être consommés plus rapidement. Par exemple : le *Duas Quintas* 2006. Il offre des saveurs de fruits mûrs et de velours ; c'est un vin étonnamment riche tout en restant souple, consommable jeune et il se vend environ 13 €.



Voici quelques autres rouges portugais qui méritent le détour :



- ✓ **Au nord** : Vins Domingos Alves de Sousa, Quinta de Covela, Solar do Prado ;
- ✓ **Au centre** : Quinta de Pancas, Caves Sao Jaos ;
- ✓ **Au sud** : Quinta do Carmo, José Maria da Fonseca, José da Sousa Rosado Fernandes.

Allemagne : l'individualiste de l'Europe

Les vins allemands ont leur propre logique. Ils sont essentiellement blancs, fruités, souvent demi-secs ou même doux, peu alcoolisés et offrent rarement un goût de chêne ; autrement dit, le contraire des tendances actuelles en matière de goût. Ils portent des noms de cépages. Enfin, leur classification n'est pas fondée sur le système des appellations AOC français comme le sont les autres vins d'Europe. Tous les vins allemands sont classés en fonction du contenu naturel en sucre des raisins. Les plus

grands vins allemands sont donc les plus sucrés.

L'Allemagne est un des pays vinicoles les plus septentrionaux d'Europe. Ce qui signifie que son climat est frais. En dehors de certaines poches du sud de l'Allemagne dotées d'un climat plus chaud, aucun cépage rouge ne peut mûrir suffisamment (si l'on obéit au standard des autres vins mondiaux) ; plus de 60 % des vins allemands sont donc des blancs. De plus, le climat est très variable d'une année à l'autre, aussi les millésimes ont-ils une haute importance pour ces vins.

Les meilleurs vignobles d'Allemagne sont plantés au bord du Rhin et de la Moselle ; ces cours d'eau tempèrent la rudesse du climat et aident ainsi le raisin à mûrir correctement.

Maître Riesling et sa cour

C'est dans ce frais climat germanique que le noble cépage Riesling a trouvé sa terre de prédilection. Mais il ne parvient à mûrir correctement et de manière prévisible et constante que dans les meilleurs vignobles d'Allemagne (offrant les meilleures conditions climatiques). Il ne représente donc logiquement que 21 ou 22 % des surfaces plantées de vignes. Le cépage le plus répandu en Allemagne est le *Müller-Thurgau*, un hybride réussi entre le Riesling et le Sylvaner (ou le Chasselas) qui mûrit rapidement, ce qui soulage les vignerons de l'angoisse d'avoir à vendanger avant maturité complète. Il produit des vins plus doux que le Riesling avec moins de caractère et moins de capacité de grandeur.

En dehors du Müller-Thurgau et du Riesling, toute une série de cépages peuplent le reste des vignobles d'Allemagne : *Sylvaner*, *Kerner*, *Scheurebe* et *Ruländer* (Pinot Gris) sont particulièrement répandus. Parmi les rares cépages rouges d'Allemagne, le plus répandu est le

Spätburgunder (Pinot Noir), que l'on trouve généralement dans les zones plus chaudes du sud du pays.

La législation viticole allemande

Comme la plupart des vins européens, les vins allemands tirent souvent leur nom du cépage (comme dans Piesporter Goldtröpfchen Riesling). Et les vins allemands les plus fins ajoutent un autre élément à leur nom, le *Prädikat* (*prédiquatte*) qui est une catégorie désignant le degré de maturité des raisins (comme dans Piesporter Goldtröpfchen Riesling *Spätlese*). Les vins qui bénéficient de la mention *Prädikat* sont les mieux placés dans la classification allemande.

Le système allemand consistant à attribuer une plus grande valeur au raisin et aux vins issus des raisins les plus mûrs s'écarte totalement du concept qui régit les autres systèmes d'appellation européens, qui se fondent sur les meilleurs vignobles et districts. Le système allemand inscrit dans les textes officiels la priorité donnée à la maturité si essentielle dans ce pays, car elle n'est jamais garantie dans un climat si frais.

Il existe six niveaux de *Prädikat*. Nous les présentons dans l'ordre ascendant de maturité :



Niveau	Degré Dechsle*	Degré minimal d'alcool
Kabinett	67 - 85	8,6 - 11,4
Spätlese	76 - 95	10 - 13
Auslese	83 - 105	11,1 - 14,5
Beerenauslese	110 - 128	15,3 - 18,1
Eiswein	110 - 128	15,3 - 18,1
Trockenbeerenauslese	150 - 154	21,5 - 22,1

* 1 degré

Dechsle

équivalait à une
quantité de 2 à
2,5 g de sucre
par litre.

Dans les trois derniers niveaux de *Prädikat* (les plus élevés), la quantité de sucre qui se trouve dans les raisins très mûrs est telle que les vins sont obligatoirement doux. Il en résulte que nombre de gens croient à tort que le niveau de *Prädikat* d'un vin allemand est une indication de la douceur du vin. En réalité, c'est une indication de la quantité de sucre qui se trouve dans les raisins au moment des vendanges et non celle que l'on va percevoir en dégustant le vin. Dans les niveaux de *Prädikat* inférieurs, le sucre peut être totalement converti en alcool, ce qui donne un vin sec. Dans ces vins, il n'y a pas de relation simple de cause à effet entre le niveau de *Prädikat* et le taux de sucre du vin.



Les vins issus de raisins suffisamment mûrs pour obtenir une des six mentions *Prädikat* sont rassemblés dans la catégorie de vins QmP (*Qualitätswein mit Prädikat*) ou *Prädikatswein*, ce qui peut se traduire par Vin de qualité avec attribut spécial (cet attribut étant la maturité). Lorsque les raisins d'un vignoble n'ont pas la maturité suffisante pour obtenir une mention *Prädikat*, le vin peut malgré tout prétendre à la mention de vin de qualité dans une catégorie VQPRD inférieure nommée QbA (*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet*), ce qui peut se traduire justement par *Vin de qualité produit dans une région déterminée*. Pour la catégorie des vins QbA, c'est souvent le terme *Qualitätswein* seul qui apparaît. Pour ces vins, l'ajout de sucre avant fermentation (chaptalisation) est autorisé mais limité (l'ajout ne doit pas produire plus de 20 à 28 grammes d'alcool supplémentaires).



Moins de 10 % de la production de vins d'Allemagne tombent dans la catégorie inférieure des vins de table, les *Landwein* (avec indication géographique) ou les *Deutscher Tafelwein*. Pour des raisons d'harmonisation européenne, le concept de *Tafelwein* va laisser place à celui de vin allemand sans appellation d'origine.

Comment berner Mère Nature

Hélas pour les producteurs de vins allemands, le fait de codifier différents niveaux de maturité n'a aucun effet sur les caprices du climat froid que leur offre la nature. Dans la réalité, même lorsque les raisins sont suffisamment mûrs pour avoir droit au premier niveau, *Kabinett*, ils conservent une telle acidité et si peu de sucres que les vins qui en sont issus ne peuvent être que très légers et très âpres, ce qui n'est pas particulièrement équilibré ni attractif aux yeux de la plupart des amateurs.

Les producteurs allemands ont pourtant trouvé une solution pour retrouver la maturité que la nature leur refuse. Ils produisent leurs vins dans un style de demi-secs à doux et modifient ainsi l'équilibre des vins. Ils obtiennent de la sorte des breuvages que la plupart des amateurs considèrent comme délicieux et agréables.

En bouche, l'acidité s'oppose au côté sucré et alcoolisé. Lorsqu'un vin blanc est fortement alcoolisé ou très doux, son acidité est perçue comme inférieure, et un vin très acide peut donc avoir une saveur relativement douce.



L'astuce qu'ont développée les producteurs allemands pour conserver une certaine douceur à leur vin se nomme la méthode de la *Süssreserve* (réserve sucrée). Elle consiste à laisser fermenter le vin jusqu'à ce qu'il soit totalement sec, ce qui produit un vin qui reste peu alcoolisé mais très acide. Avant la fermentation, une petite proportion

du jus de raisin est mise en réserve sans être fermentée. Elle n'est mélangée au vin sec qu'ensuite. Ce jus sucré mais non fermenté rééquilibre le vin en lui redonnant de la douceur. Les meilleurs producteurs allemands préfèrent laisser le moût fermenter lentement jusqu'à son terme naturel, s'en remettant à sa nature intime quant au degré de douceur qu'il donnera au vin.



Sec, demi-sec ou amical ?

La plupart des vins allemands à bon marché tels que le Liebfraumilch sont produits par la méthode de la *Süssreserve*. Ils sont légers et fruités avec une douceur agréable, autrement dit des vins faciles à consommer en dehors des repas. Le terme allemand pour ce style de vin est *lieblich*, qui se traduit par amical, un terme poétique mais tout à fait approprié.

Ces vins « amicaux » sont devenus populaires dans le monde entier, mais les amateurs allemands commencent à se tourner depuis quelques années vers des vins plus secs, notamment pour accompagner leurs repas. Les vins allemands les plus secs sont dits *trocken* (sec) et ceux qui sont plus doux sans être amicaux sont dits *halbtrocken* (demi-sec). Ces mots apparaissent, mais pas toujours, sur les étiquettes.

Un vin allemand très répandu

Le style frais et léger qui caractérise les vins allemands les rend particulièrement appropriés aux premiers pas dans le monde du vin. Il existe même un vin allemand qui, à

lui seul, a initié des millions de personnes aux plaisirs du vin. Ce vin est le *Liebfraumilch*, dont le nom peut se traduire par *Lait de la Vierge*.

Il tire son nom d'un vignoble de Worms, dans la région de Rheinhessen, où se trouve une très belle église dédiée à la Sainte Vierge. Le Liebfraumilch actuel est un assemblage de plusieurs cépages, notamment de Müller-Thurgau avec un peu de Riesling, de Sylvaner et/ou de Kerner. Il peut être produit dans quatre régions viticoles d'Allemagne : Rheinhessen, Pfalz (celles-ci étant les régions productrices principales), Nahe et Rheingau.

Par définition, le Liebfraumilch est un vin demi-sec de la catégorie de qualité QbA ; il est peu alcoolisé en général et doit être consommé très jeune.

De la noblesse dans la pourriture ?

Quelle que soit l'évolution du goût des consommateurs allemands pour les vins secs, ils devront toujours admettre que les plus grands vins de leur pays sont doux. Les amateurs du monde entier reconnaissent d'ailleurs les vins doux allemands comme faisant partie des meilleurs vins du monde.

Cela peut paraître curieux, mais les très grands vins doux d'Allemagne ne doivent aucunement leur douceur à la méthode de la *Süssreserve*. Ils tirent tout simplement profit des bienfaits de la nature, celle-là même qui refuse si souvent une maturité suffisante aux autres vins allemands. En effet, bien que l'Allemagne ait un climat frais avec des étés brefs, ses automnes sont en général longs et

chauds. Lorsque les raisins des grands vignobles peuvent être laissés sur la vigne plus longtemps que la normale, ils peuvent devenir la proie d'un horrible mais magique champignon connu sous le nom de *botrytis cinerea* et qu'on appelle également *pourriture noble*.

Cette pourriture noble déshydrate les grains de raisin, ce qui a pour effet de concentrer leurs sucres et leurs arômes. Si l'on utilise ces grains desséchés pour produire du vin, celui-ci devient très doux, merveilleusement riche et d'une complexité défiant toute description. Les prix s'en ressentent immédiatement : les bouteilles se vendent 77 € ou plus !

Les vins des niveaux de *Prädikat Beerenauslese* (abrégé BA) et *Trockenbeerenauslese* (abrégé TBA) sont normalement entièrement faits à partir de raisins affectés par la pourriture noble (ce sont des raisins dits *botrytisés*) et ils offrent généralement une texture riche et douce. Les vins de la catégorie *Auslese* ne sont produits qu'en partie de raisins botrytisés ; ils seront doux sans jamais égaler ceux des catégories BA ou TBA.



Un autre moyen d'accorder à la nature le moyen de produire des vins de grande douceur en Allemagne consiste à laisser geler les grains de raisin sur la vigne à la fin de l'automne ou au début de l'hiver. Au moment des vendanges, ce sont des raisins encore gelés qui sont pressés et la majorité de l'eau des grains se sépare du jus sous forme de glace. Le jus restant est donc encore plus concentré en sucres et en arômes, ce qui donne un vin doux et opulent qui porte la mention *Prädikat Eiswein* (vin de glace). Les vins de glace diffèrent de ceux des catégories BA et TBA en ce qu'ils n'ont pas la saveur caractéristique du raisin botrytisé, parfois définie comme miellée.

Les régions viticoles d'Allemagne

Depuis la réunification de l'Allemagne, ce pays comporte treize régions viticoles, dont deux sont situées dans l'ancienne RDA (voir [figure 14.2](#)).

La région la plus réputée est celle de Mosel-Saar-Ruwer, qui tire son nom de la Moselle et de deux de ses affluents le long desquels sont situés les vignobles : l'autre région réputée est celle de Rheingau, le long du Rhin.

Mosel-Saar-Ruwer

C'est une région d'une grande beauté, avec des vignobles plongeant de façon vertigineuse le long des multiples méandres de la Moselle. Les vins qui y sont produits sont parmi les plus légers de toute l'Allemagne (souvent moins de 10°) ; ils sont en général délicats et charmants et renferment un peu de dioxyde de carbone, ce qui accentue leur fraîcheur et leur vivacité. Le cépage dominant est le Riesling, qui concerne 55 % des vignes. Vous reconnaîtrez immédiatement les vins de cette région car ils sont livrés dans des bouteilles vertes, ce qui les distingue des bouteilles brunes des autres vins allemands.



Des dizaines de producteurs vous proposent d'excellents vins de Riesling dans cette région. Voici nos favoris, en ordre alphabétique :

- Dr Fischer
- Friedrich Wilhelm Gymnasium
- Karlsmühle
- Dr Loosen
- Maximin Grünhauser
- Merkelbach
- Meulenhof
- Egon Müller
- J. J. Prüm

- Reichsgraf Von Kesselstatt
- Willi Schaefer
- Selbach-Oster
- Zilliken

Figure 14.2 : Les régions viticoles d'Allemagne.



Rheingau

Le Rheingau est une des plus petites régions viticoles d'Allemagne. Ses vignobles sont très pentus et bordent un cours d'eau, mais ici il s'agit du plus grand d'Allemagne : le Rhin. Le cépage Riesling occupe plus de 80 % des vignobles, dont la plupart sont sur des pentes orientées au sud qui offrent au Riesling une possibilité de maturation supplémentaire. Le style des vins du Rheingau se situe entre deux extrêmes, les vins secs d'un côté, et les vins doux de vendanges tardives et autres vins de glace de l'autre. Nous vous recommandons cinq producteurs : Georg Breuer, Knyphausen, Franz Künstler, Schloss Schönborn et Robert Weil. Le Rhin donne son nom à trois autres régions viticoles d'Allemagne : Rheinhessen, Pfalz (qui s'appelait encore récemment Rheinpfalz) et le petit Mittelrhein.

Rheinhessen

Rheinhessen est la plus grande région viticole d'Allemagne et produit d'énormes quantités de vins de consommation courante. C'est de cette région qu'est issu le célèbre Liebfraumilch qui reste un des vins les plus produits dans la région bien qu'il puisse l'être dans trois autres régions. Parmi les cépages cultivés dans le Rheinhessen, les plus importants sont le Müller-Thurgau et le Sylvaner. De nombreux vignobles s'éloignent assez sensiblement des rives du fleuve lui-même, mais les vins de la meilleure qualité de Rheinhessen viennent de la Rheinterrasse qui borde le fleuve. Quelques noms de districts ou de communes de Rheinhessen sont *Nierstein*, *Nachenheim* et *Oppenheim*. Nous recommandons trois producteurs : Gunderloch, Heyl zu Herrnsheim et Strub.

Pfalz

La région de Pfalz, presque aussi étendue que celle

de Rheinhessen, est appréciée des amateurs pour ses blancs assez riches et bien charpentés ainsi que ses excellents vins rouges. Tous ces vins offrent un style caractéristique du climat relativement chaud de la région. Les cépages les plus plantés sont le Müller-Thurgau, le Riesling, le Sylvaner et le Kerner, mais le Scheurebe et le *Spätburgunder* (Pinot Noir) sont également bien présents. Quelques noms de villages de Pfalz que l'on rencontre à l'exportation sont *Wachenheim*, *Forst* et *Deidesheim*. Nous recommandons quatre producteurs : Dr Bürklin-Wolf, Rainer Lingfelder, Müller-Catoir et Basserman-Jordan.

Nahe

Une autre région viticole d'importance est la Nahe, qui tire son nom de la rivière Nahe et se situe à l'ouest de celle de Rheinhessen. Les Riesling que l'on y produit sont assez pleins et intenses. Nous recommandons quatre producteurs : Diel, Krugel-Rumpf, Prinz zu Salm-Dahlberg et Dönnhoff.



Une clé pour décoder les noms de terroirs allemands

Si vous ne parlez pas l'allemand et que vous ne connaissez pas bien la géographie de l'Allemagne, vous serez sans doute décontenancé par les noms de terroirs des vins allemands. Voici donc une information qui peut vous aider. En allemand, le possessif est formé par ajout du suffixe *er* à un nom. Ainsi, lorsque vous voyez un nom tel que *Zeller* ou *Hochleimer* sur une étiquette de vin, le nom qui suit est

normalement celui d'une zone viticole qui appartient à la commune ou au district dont le nom avec finale en er le précède (ainsi *Schwartze Katz de Zell* ou *Kirchenstück de Hochleim*). Il reste cependant à se remémorer à quoi correspondent les différents niveaux d'attributs *Prädikat*.

La Suisse : passez donc nous boire

Cernée par l'Allemagne, la France et l'Italie, la Suisse semble un lieu idéal pour la viticulture et la production de vins fins. Effectivement, elle possède une petite industrie du vin dont elle est fière : on y trouve des vignobles dans ses trois zones linguistiques (française, allemande et italienne). Hélas, peu d'amateurs en dehors de la Suisse ont eu souvent la possibilité de goûter du vin suisse, car la production est très réduite et les vins suisses sont très appréciés par les autochtones.

Quasiment la moitié des vins suisses sont des blancs, essentiellement produits à partir du cépage *Chasselas* qui est cultivé avec beaucoup moins de distinction en Allemagne, dans l'est de la France et dans la vallée de la Loire. En Suisse, le Chasselas tend à produire des vins secs, assez corsés, sans goût de chêne et offrant des arômes minéraux et terreux. Les autres cépages blancs utilisés sont le Pinot Gris, le Sylvaner, le Marsanne, le *Petit Arvine* et l'*Amigne*, ces deux derniers étant des cépages indigènes. Le Merlot est un cépage rouge très utilisé (notamment dans la zone italienne de Ticino) en complément du Pinot Noir et du Gamay.

La géographie de ce pays étant assez diversifiée (des collines de différentes altitudes, de grands lacs, des vallées protégées), de nombreux microclimats permettent de produire des styles de vins très divers, depuis les rouges et les blancs assez corsés

jusqu'aux blancs délicats et nerveux.

Les régions vinicoles d'importance en Suisse sont le canton de Vaud, à côté du lac de Genève ; le Valais à l'est, le long du Rhône ; le canton de Neuchâtel à l'ouest, au nord de Vaud ; le canton de Ticino au sud, à la frontière italienne, et le canton de Thurgau au nord, à la frontière allemande.

Si vous parvenez à trouver une bouteille de vin suisse, vous serez surpris par son prix élevé, souvent plus de 8 €, ce qui dénote des coûts de production élevés. Si vous achetez une bouteille de vin suisse en Suisse, vous serez autrement surpris de constater un bouchage par capsule à vis, ce qui représente une étonnante contribution de la Suisse au plaisir de la dégustation du vin, lorsqu'on sait la pauvre image que véhicule ce mode de bouchage.

L'Autriche : vers une nouvelle qualité

L'Autriche produit deux fois plus de vin que la Suisse, mais la production se concentre dans l'est, où les Alpes s'adoucissent en collines.

L'Autriche a depuis douze ans fait d'énormes progrès pour offrir un autre visage : de nouveaux producteurs se sont installés, des chais privés mettent en bouteilles leur propre production et des vins secs de qualité peuvent dorénavant être proposés aux amateurs du monde entier. L'intérêt croissant que marquent les critiques à l'égard des vins autrichiens est directement le fruit du sérieux des producteurs. La proportion entre vins blancs et vins rouges en Autriche est de 80 pour 20, et les rouges sont essentiellement produits dans la région du Burgenland qui touche la Hongrie, car c'est une des régions les plus chaudes du pays. Les vins rouges sont assez corsés à bien corsés, en offrant souvent des arômes épicés avec peu de tanins et un côté fruité vif. La plupart des rouges sont produits à partir de cépages assez peu répandus tels que le

Blauer Zweigelt, que l'on trouve rarement ailleurs.

Les vins blancs d'Autriche se rangent dans deux catégories : les blancs secs et fermes qui vont du léger au corsé, et les fabuleux blancs de vendanges tardives issus de raisins botrytisés ou surmûris. Les vins doux autrichiens sont réputés depuis longtemps et les blancs ainsi que les rouges commencent à l'être.

Le cépage le plus important et quasi national est le cépage blanc *Grüner Veltiner*. Il produit des vins corsés tout en restant vifs et offrant des arômes d'herbes, de végétaux et d'épices (notamment de poivre vert). Les cépages Müller-Thurgau et *Welschriesling* sont également bien présents ; ce dernier est très utilisé en Europe de l'Est pour produire des vins à bon marché, mais il atteint sa meilleure qualité en Autriche.

L'Autriche comporte quatre régions vinicoles. La Basse-Autriche, au nord, produit les plus grandes quantités, essentiellement dans la plaine du Danube. Le Burgenland, à l'est, arrive en deuxième position. Les deux autres régions sont la Styrie, au sud, en bordure de la Slovénie, et la petite région vinicole autour de la ville de Vienne.

La législation autrichienne distingue les vins de table (*Tafelweine*), les vins de pays (*Landweine*) et des vins d'appellations d'origine appelés Districtus Austriae Controllatus (DAC). À l'instar de l'Allemagne, les vins de qualité supérieure sont classés selon leur concentration en sucre.



La production autrichienne est très variée grâce à la diversité des vignobles et des cépages. La région du Burgenland est réputée produire parmi les plus grand liquoreux au monde.

Les vins d'Europe et des pays de l'Est

Grande-Bretagne

L'activité vinicole est et restera artisanale bien que la culture de la vigne remonte à l'époque romaine, mais elle se développe tout de même à la faveur du réchauffement climatique. Attention : le vin britannique et le vin anglais sont deux produits différents. L'appellation Vin britannique est le résultat de concentrés de raisins reconstitués. À oublier !

Hongrie et Slovaquie

La Hongrie possède un riche patrimoine de cépages et le tokaji (ou tokay), un vin légendaire né au XVII^e et précurseur des grands vins liquoreux. Il doit sa finesse et son exceptionnelle capacité de garde à un champignon concentrant les sucres du raisin, le *botrytis cinerea*, et à une méthode de vinification unique. Les raisins touchés par le botrytis prennent le nom d'aszú. Sur l'étiquette, le terme « puttonyos » indique la concentration en sucre (de 3 à 6). L'aszú essencia est encore plus concentré et intense. C'était le vin préféré des tsars.

Russie et pays de l'ex-URSS

Le plus gros producteur de vins est la Géorgie où sont cultivés plus de 1 000 cépages ! L'Ukraine est connue pour ses vins mousseux.

Grèce

La Grèce est un des plus vieux pays viticoles (1 500 ans avant J.-C.) ; les vins que l'on y produit sont très particuliers : la Grèce est riche de nombreux terroirs différents, de cépages autochtones (Assyrtiko, Savatiano, Roditis, Agiorgitiko, Limnio, Xinomavro...) et de vins de styles variés et originaux comme le retsina, un vin parfumé avec des petits morceaux de résine de pin d'Alep.

Chapitre 15

Les nouveaux mondes du vin

Dans ce chapitre :

- ▶ L'Ancien et le Nouveau Mondes
- ▶ Ce n'est pas de la bière qu'ils boivent dans le Sud
- ▶ Quelques belles découvertes de l'Amérique du Sud
- ▶ Un nouveau départ en Afrique du Sud

Que peuvent avoir en commun les vins d'Amérique du Nord, d'Amérique du Sud, d'Afrique et d'Australie ? Tout simplement, aucun d'eux n'est produit en Europe. On pourrait presque les réunir sous l'appellation « vins non européens ».

Une expression fréquemment employée par les amateurs pour définir les vins non européens est celle de *vins du Nouveau Monde*. Un mot né sans doute dans la bouche d'un Européen : l'Europe est la patrie de tant de régions vinicoles mondialement réputées... Elle produit plus de la moitié des vins du monde... En somme, elle est l'Ancien Monde. Bref, tout le reste ne serait que de l'arrivisme.

Mais ce terme de Nouveau Monde n'est-il pas absurde associé au vin ? Comment peut-on amalgamer des régions aussi différentes que Napa Valley, les Finger Lakes, le Coonawarra et Santiago du Chili ? (Cela reviendrait à dire que la Thaïlande,

les États-Unis et le Liechtenstein sont équivalents, simplement parce que ce sont des pays.)

Nous nous sommes malgré tout interrogés sur les origines possibles de cette association à notre sens incongrue. En Europe, on produit des vins depuis des centaines ou des milliers d'années. Le choix des coteaux les plus aptes à recevoir de la vigne, le choix des cépages, la nature sèche ou sucrée du vin, toutes ces décisions sont le fruit d'une expérience transmise de génération en génération depuis des centaines d'années. En dehors de l'Europe, la viticulture et la viniculture sont des champs ouverts ; tout vigneron peut décider seul quels cépages il désire planter, comment il désire conduire sa vigne et quel style de vin il désire produire. Voilà ce que partagent les « vins du Nouveau Monde ».

À les observer davantage, on s'aperçoit que les vins des différentes nouvelles régions viticoles ont des affinités propres et que ce Nouveau Monde viticole est une entité dont la réalité législative, intellectuelle et technique se distingue nettement de celle de l'Ancien Monde – à supposer bien sûr qu'on supporte cette généralisation.

Les vins des États-Unis, du Canada, de l'Amérique du Sud, de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et de l'Afrique du Sud auraient rempli aisément à eux seuls 400 pages, si la place ne nous manquait pas. Les vins du Nouveau Monde sont heureusement faciles à explorer sans requérir une carte détaillée ; la somme de traditions qu'il est nécessaire de décoder et le fonds historique à assimiler avant de pouvoir apprécier les vins sont bien plus limités que pour l'Ancien Monde. On peut considérer les vins du Nouveau Monde comme de l'art moderne ; vous les abordez et les appréciez de manière directe, sans vous encombrer d'un bagage d'histoire de l'art. Les vins du Nouveau Monde s'offrent franchement au palais du consommateur.

Les anciens et les modernes

Le Nouveau Monde du vin ne se distingue pas seulement du point de vue géographique, il se caractérise aussi par une attitude. On peut trouver des producteurs de vin européens qui ont adopté la même approche que celle du Nouveau Monde ; de même, certains producteurs de Californie suivent la route tracée par les traditions de l'Ancien Monde. Gardez ces remarques à l'esprit lorsque vous parcourrez le tableau comparatif suivant entre Ancien et Nouveau Mondes. Et n'oubliez pas que nous faisons des généralisations, qui ne sont donc valables qu'à de nombreuses exceptions près.

Nouveau Monde	Ancien Monde
Innovation	Tradition
Le vin tire son nom d'un cépage	Le vin tire son nom d'une région
Le producteur cherche à exprimer le fruit	Le producteur cherche à exprimer le terroir
La technologie est essentielle	Les méthodes anciennes sont privilégiées
Les vins sont fruités et pleins d'arômes	Les vins sont subtils et fruités
Les régions vinicoles sont vastes et mouvantes	Les régions vinicoles sont petites et très nettement délimitées
Tout processus contrôlable est	L'intervention humaine est la

contrôlé

plus discrète
possible

C'est le
producteur qui
reçoit les
honneurs d'un
bon vin
Les honneurs
vont au vignoble
et au vigneron
La vinification
est une science
La vinification
est un art

Le Chili, histoire et évolution

L'appartenance du Chili aux nouvelles régions viticoles peut sembler paradoxale. Des vignobles y sont cultivés depuis le milieu du XVI^e siècle par les Espagnols et le pays n'a pas cessé depuis de maintenir une industrie produisant des vins traditionnels pour le marché intérieur à partir du cépage rouge commun nommé *Pais*. Ce qui est nouveau au Chili, c'est la forte croissance de son industrie du vin depuis le milieu des années 1980 à 1990 ; le marché à l'exportation a littéralement explosé et les vignerons se sont tournés très sérieusement vers des cépages français tels que le Cabernet-Sauvignon, le Sauvignon Blanc et le Chardonnay, sans oublier un cépage bordelais presque oublié, le Carménère, qui s'installe tranquillement au Chili.

Un isolement salvateur

Entre l'océan Pacifique à sa gauche et la cordillère des Andes à sa droite, le Chili est un pays isolé. Au niveau de la viticulture, cette situation offre des avantages : le phylloxera (voir chapitre 4) n'a pas pu y sévir et l'on peut donc y planter des cépages *vinifera* sur leurs racines naturelles. Les montagnes côtières protègent la plupart des vignobles de l'air et des pluies océaniques. Simultanément, l'influence rafraîchissante générale de l'océan tempère un climat qui pourrait sans elle être bien plus chaud – comme le suggère la latitude du Chili.

L'essentiel des grands vignobles du Chili se trouve dans la vallée centrale qui s'étend des côtes à la cordillère des Andes. Les conditions de culture varient de l'est à l'ouest dans la zone médiane de la vallée centrale : l'est, au pied des Andes, étant plus ensoleillé et plus sec que l'ouest, plus humide.

Voici les quatre zones viticoles de la vallée centrale, du nord au sud :

- **Aconcagua** : Au nord de Santiago, la zone la plus chaude pour les vins fins ;
- **Maipo** : Petite région où se trouvent la plupart des grands producteurs ;
- **Rapel** : Cette zone englobe le district de Conchagua, plus frais que Maipo ;
- **Maulé** : Cette dernière zone englobe le district de Curico qui est plus frais et moins sec que Rapel ; certaines parties cultivent le Pais.

Une autre région viticole d'importance du Chili est Casablanca. Elle se situe bien au nord de Santiago, sur la côte mais pas dans la vallée centrale, et fait techniquement partie de l'Aconcagua. Cette région fraîche offre de nouvelles opportunités pour les cépages blancs et notamment le Chardonnay.

Cépages exotiques

Depuis peu, les ressources naturelles et la popularité des vins du Chili à l'exportation ont attiré les investisseurs étrangers vers de nouveaux vignobles. Les cépages utilisés sont le Cabernet-Sauvignon, le Merlot, le Carménère et le Chardonnay, pour l'essentiel. Certains existaient depuis plus d'un siècle au Chili, mais la surface plantée a énormément augmenté ces dix dernières années. Deux cépages blancs sont également utilisés au Chili ; appelés Sauvignon et Sémillon, leur identité véritable n'est pourtant pas établie.

Plusieurs producteurs de France, d'Espagne et des États-Unis sont devenus des opérateurs d'importance au Chili. Le catalan Miguel Torrès a investi dès 1978. Château Lafite-Rothschild est le propriétaire des chais Los Vascos. Les œnologues du bordelais Bruno Prats (Château Cos d'Estournel) et Paul Pontallier (Château Margaux), ont cofondé les chais Viña Aquitania. La société Baron Philippe de Rothschild (Château Mouton Rothschild) s'est associée à Concha Y Toro et produit Almaviva ou encore Casillero del Diablo. L'œnologue français Michel Rolland agit comme consultant pour les chais Casa Lapostolle, cofondé par une famille française (les Marnier-Lapostolle). Augustin Huneeus des chais Franciscan Vineyards de Californie possède les chais Veramonte dans la région de Casablanca. Enfin, Robert Mondavi a établi un partenariat avec les producteurs du vin Caliterra.

Saveurs du Chili

Comme la majorité des vins des nouvelles régions viticoles, les vins chiliens tirent leurs noms du cépage principal, mais portent également une indication de région ou de district. Leurs prix raisonnables (à partir de 3 €) leur ont permis d'attirer l'attention en dehors du Chili.

Pour le style, les vins chiliens n'ont pas le fruité exubérant des vins californiens et australiens. Les

blancs peuvent se montrer assez dilués, « mouillés », ce qui résulte sans doute des trop forts rendements ou de l'origine douteuse des cépages, mais les choses vont en s'améliorant. Les rouges sont meilleurs, mais il leur reste à prouver leur capacité dans le haut de gamme.

Nous avons cependant déjà remarqué des vins chiliens de qualité mondiale, tels le Cabernet-Sauvignon Don Melchor de Concha y Toro, la Cuvée Alexandre (en Merlot et Cabernet-Sauvignon) et le Clos Apalta (majorité de Carménère), tous deux de Casa Lapostolle, et le Finis Terrae de Cousino Macul, le Montés Alpha M de Montès (Merlot), Almaviva produit dans la Maipo Valley et les vins de Viñ Manent.

Mais l'essentiel de la production chilienne reste cantonnée aux vins de cépage économiques. Les producteurs les plus importants à l'export sont Concha y Toro, Santa Rita, Santa Carolina, Cousiño Macul, Errazuriz, Los Vacos, Undurraga, Carmen, Casa Lapostolle, Caliterra, Valdivieso et Miguel Torrès.



L'Argentine : Buenos Vinos

La production vinicole de l'Argentine représente quatre fois celle du Chili et égale donc celle des États-Unis. C'est le quatrième ou cinquième producteur du monde (les places s'échangent d'une année à l'autre avec les États-Unis). À l'étude de ces statistiques, l'Argentine semble être un acteur majeur de la scène vinicole internationale ; pourtant, ces moyens de production vinicoles sont longtemps restés un peu en recul et les vins presque inconnus à l'export.

En Argentine comme au Chili, on plante de la vigne depuis le milieu du XVI^e siècle. Les sources de

cépages ont pourtant été plus importantes, de nombreuses vignes ayant été apportées par les immigrants italiens.

Les cépages blancs sont le Pedro Gimenez, le Moscatel, le Torrontès d'Espagne, le Chenin Blanc, le Sémillon, le Riesling, le Chardonnay, parmi d'autres. Les cépages rouges les plus importants sont le Malbec (un cépage français qui offre les meilleurs rouges d'Argentine) et le Bonarda d'Italie. Les autres cépages rouges sont le Tempranillo, le Barbera, le Lambrusco, le Cabernet-Sauvignon, le Pinot Noir, la Syrah, par exemple.

Les vins rouges issus du cépage Malbec constituent sans doute actuellement la carte maîtresse de l'Argentine sur les marchés internationaux. Le Malbec semble s'être trouvé un nouveau lieu d'expression privilégié dans les chauds et secs vignobles de Mendoza (la plus grande région viticole d'Argentine).



Les vignobles argentins se situent essentiellement à l'intérieur des terres, le long de la séparation naturelle de l'Argentine et du Chili par les Andes. Les hautes altitudes tempèrent la chaleur du climat, mais les vignobles restent très chauds le jour, frais la nuit, et d'une sécheresse désertique. Les rivières qui prennent leur source dans les Andes traversent la zone et fournissent l'eau pour l'irrigation.

La grande majorité des vignobles argentins se trouvent dans la province de Mendoza, à la même latitude que Santiago du Chili (un des districts viticoles de Mendoza se nomme Maipu, qu'il ne faut pas confondre avec Maipo au Chili).

La production de vin argentine est dominée par l'énorme établissement Peñaflor, second plus grand chai du monde après celui de Gallo aux États-Unis. C'est d'ailleurs le fer de lance de la modernisation de l'outil de production en Argentine. Peñaflor exploite dorénavant le petit producteur Trapiche,

dont les vins sont assez souvent rencontrés à l'étranger. Parmi les autres chais qui exploitent, citons Santa Ana, Weinert, Catena, Etchart, Finca Flichman, Bodega Norton, Pasquale Toso, Navarro Correas, Santa Julia, Bianchi et Canale. Bodega Weinert se positionne comme chef de file des producteurs de vin rouge de grande qualité. Les vins argentins sont généralement encore moins chers que les vins chiliens.



Les investisseurs étrangers ont évidemment détecté des opportunités en Argentine, mais les réalisations sont pour l'instant d'envergure limitée en comparaison de celles constatées au Chili. Le Californien Donald Hess (chais Hess Collection) vient d'acquérir les historiques chais argentins Bodega Norton. Kendall-Jackson produit du vin en Argentine sous la marque Mariposa. L'œnologue Michel Rolland est consultant chez Trapiche. Les choses commencent vraiment à se mettre en route chez ce géant de l'hémisphère austral qu'est l'Argentine.

L'Australie : les vins des antipodes

Ne vous méprenez pas : l'Australie est bien l'un des plus grands producteurs de vin du monde. En quelques décennies, l'industrie vinicole australienne est passée du statut de producteur de vins doux et fortifiés à celui d'une des nations vinicoles les plus technologiquement avancées de la planète. Elle exporte 60 % de sa production.

Les vignes de l'espèce *vinifera* sont parvenues en Australie, en provenance du cap de Bonne-Espérance et d'Europe à la fin du XVIII^e siècle (il n'existe pas de vignes locales sur ce continent). Jusqu'en 1960, les vins australiens étaient riches et doux, nombre d'entre eux étant même fortifiés

(styles typiques des climats chauds) ; ce goût n'avait rien à voir avec celui des vins de table rouges et blancs très frais que l'on recherche aujourd'hui. En 1980, la production de Chardonnay était négligeable ; de nos jours, c'est devenu le premier cépage en Australie pour les vins fins. Les vins fruités, bien produits et d'un bon prix que le pays a appris à fabriquer depuis une dizaine d'années, ont rapidement trouvé leurs amateurs dans des pays aussi éloignés que les États-Unis, le Royaume-Uni et la Suède.

Avec une surface sensiblement identique à celle des États-Unis, l'Australie compte environ huit cent cinquante producteurs mais ne produit que moins de 30 % du volume produit par la Californie. (Cependant, la consommation par habitant y est deux fois plus élevée qu'aux États-Unis.) Les régions viticoles australiennes sont presque toutes dans la partie sud, plus fraîche, avec une densité maximale dans l'État de Victoria, la région sud de l'Australie-Méridionale et les parties fraîches de la Nouvelle-Galles du Sud (ces trois États sont souvent rassemblés sous l'appellation Australie du Sud-Est).

Viniculture, cépages et terroirs

Le cépage roi de l'Australie pour les vins fins est le Syrah, qui s'écrit localement *Shiraz*, suivi de peu par le Cabernet-Sauvignon, le Chardonnay, le Riesling et le Sémillon (notez que ce dernier se prononce « Sémelon » en Australie). Les vins portent généralement le nom du cépage qui constitue au moins 85 % du total. Une pratique originale en Australie consiste à assembler deux cépages et à donner au vin le nom des deux cépages en plaçant celui du cépage dominant en premier comme dans Shiraz/Cabernet-Sauvignon ou Cabernet-Sauvignon/Shiraz.

Les différents vins issus du Shiraz sont quelquefois un peu sucrés en fin de bouche, ce qui est assez

original pour les consommateurs français.

Les différents vins issus du Shiraz sont remarquables car offerts dans des styles très divers, depuis les vins extrêmement légers et gouleyants, débordant d'arômes de fraises fraîches (délicieux mais simples) jusqu'aux vins complexes qui méritent une certaine maturation. Une autre variété intéressante est le Sémillon, notamment en provenance de Hunter Valley. Certains sont vieillis en fût de chêne, comme pour le Chardonnay, alors que d'autres Sémillon ne subissent pas ce traitement et sont simples lorsqu'ils sont jeunes tout en prenant d'étonnants arômes de noisette, de marmelade d'oranges et de miel en vieillissant.

Le succès des vins australiens est à attribuer au climat généralement chaud et sec de ce pays (qui offre aux producteurs une excellente matière première pour exercer leur art). Il faut également rendre hommage aux producteurs qui s'efforcent d'employer au mieux la technologie afin de produire des vins préservant les intenses arômes des raisins, des vins doux et agréables à boire dès leur plus jeune âge. Les vins australiens illustrent à merveille le concept d'amabilité d'un vin.

Les grands connaisseurs des vins australiens peuvent décrire les régions vinicoles de manière détaillée en indiquant les différences de style d'une zone à la suivante, un peu comme les amateurs de vins français peuvent distinguer chaque village de la Côte de Nuits. Mais lorsque l'on consomme du vin australien à l'étranger, tous ces détails restent un sujet académique. La grande majorité des vins australiens portent simplement sur leur étiquette la mention *South Eastern Australia*, ce qui signifie que les raisins peuvent venir de n'importe lequel des trois États de l'Australie du Sud-Est, dont l'étendue est tout à fait considérable. Ici, c'est le raisin qu'il faut chercher dans le vin, pas le terroir.



Les nouveaux couples

Partout dans le monde on pratique l'assemblage des vins à partir de plusieurs cépages. En général, la combinaison obéit au modèle classique français : Cabernet-Sauvignon avec Merlot et Cabernet-Franc ou encore Sémillon avec Sauvignon Blanc. L'Australie, ne se sentant pas forcée de reprendre ces modèles de l'autre bout du monde, a développé deux couples totalement originaux :

- ✓ Shiraz avec Cabernet-Sauvignon ;
- ✓ Sémillon avec Chardonnay.

Le cépage principal est indiqué en premier et les pourcentages sont souvent mentionnés.

Régions viticoles de l'Australie

Australie-Méridionale

Le premier producteur de vin d'Australie est l'Australie-Méridionale dont la capitale est Adélaïde (voir [figure 15.1](#)). Cet État produit 55 % des vins australiens et tous ses vignobles sont exempts de phylloxéra. La production offre deux visages : les vignobles de la région de Riverlands produisent des vins à bon marché pour étancher les soifs locales (vendus essentiellement en cubitainers de 4,5 litres) alors que les vignobles les plus proches de la capitale produisent les vins qui sont considérés comme les plus fins du pays. Voici quelques-unes de ces régions de vins fins :

✓ **Barossa Valley** : au nord d'Adélaïde, c'est une des plus anciennes zones

vinicoles d'Australie pour les grands vins ; cette zone au climat assez chaud est réputée pour ses Shiraz et Cabernet-Sauvignon ainsi que pour ses riches Sémillon ;

✓ **Clare Valley** : plus au nord, une zone au climat plus diversifié qui produit toutes les sortes de vins : Riesling vivaces et différents rouges et blancs, notamment de Cabernet-Sauvignon et de Shiraz ;

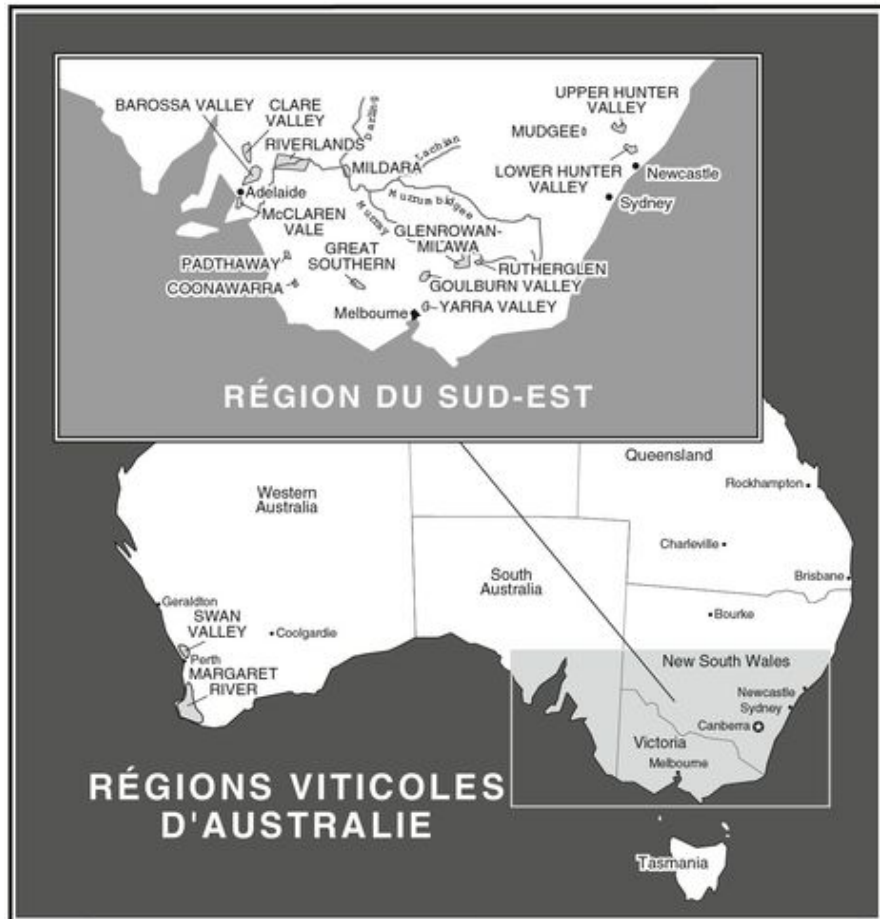
✓ **McLaren Vale** : au sud d'Adelaïde, son climat assez frais subit l'influence de l'océan ; cette zone est particulièrement appréciée pour ses Sauvignon Blanc, ses Cabernet-Sauvignon et ses Shiraz.

✓ **Adelaïde Hills** : à proximité de la ville d'Adelaïde, c'est une région fraîche entre Barossa et McLaren Vale. On y produit avec un bonheur croissant des vins de Pinot Noir, de Chardonnay et de Riesling ;

✓ **Coonawarra** : à 500 kilomètres au sud-est d'Adelaïde, cette région fraîche est réputée pour son seul rouge et ses Cabernet-Sauvignon ;

✓ **Padthaway** : au nord de Coonawarra, une zone fraîche appréciée pour ses vins blancs, notamment de Chardonnay et de Sauvignon Blanc.

Figure 15.1 : Les régions viticoles d'Australie.



Victoria

À l'est de l'Australie-Méridionale se trouve l'État de Victoria, plus petit mais plus important au niveau vinicole ; on y produit 14 % des vins australiens. La plupart des grands producteurs australiens sont implantés en Australie-Méridionale, tandis qu'ils sont de plus petite taille mais en plus grand nombre dans l'État de Victoria. On y produit pourtant des vins de consommation courante, notamment dans la zone nord-ouest le long de la Murray River. Les vins fins de Victoria vont des vins de dessert riches et fortifiés jusqu'au délicat Pinot Noir. Les régions principales sont :

➤ **Rutherglen** : dans le Nord-Est ; cette zone viticole historique offre un climat chaud et symbolise la viniculture traditionnelle. On y trouve une spécialité australienne : les Muscat et les Tokay fortifiés ;

➤ **Goulburn Valley** : au centre de l'État, une région principalement connue pour son Marsanne et son Shiraz ;

➤ **Yarra Valley** : cette région proche de Melbourne offre un climat frais qui permet de produire de fins Pinot Noir, Chardonnay et vins mousseux.

Nouvelle-Galles du Sud

Cet État est le premier de l'Australie à avoir vu pousser des vignes. Il produit actuellement 27 % des vins australiens. La production en grande quantité de vins de consommation courante concerne une zone à l'intérieur des terres nommées Riverina (nous aimons prononcer son autre nom, *Murrumbidgee Irrigation Area* ou MIA). Les vins fins proviennent de trois zones :

➤ **Lower Hunter Valley** : zone de viticulture historique à 150 kilomètres au nord de Sydney ; climat très chaud et humide et sol lourd ; plantée essentiellement en Shiraz et en Chardonnay ;

➤ **Upper Hunter Valley** : climat plus sec au nord de la Hunter River et plus éloigné de la côte ; produit de bons Chardonnay et Sémillon ;

➤ **Mudgee** : zone continentale au pied des montagnes, spécialisée dans les Chardonnay, Merlot et Cabernet-Sauvignon.

Australie-Occidentale et Tasmanie

L'Australie-Occidentale produit peu de vin en comparaison des trois États précédents, mais quelle qualité ! Le centre historique de production est la chaude et sèche Swan Valley, mais des zones à climat frais commencent à prendre de l'importance :

➤ **Margaret River** : région assez fraîche près de l'océan Indien qui produit des Cabernet-Sauvignon, des Chardonnay et des Sémillon (voyez ceux des chais Leeuwin Estate et Cape Mentelle) ;

➤ **Great Southern** : vaste région prometteuse ; Cabernet-Sauvignon intenses et austères et de plus en plus de Shiraz très fins ; Riesling de bonne garde.

La région australienne offrant un *véritable* climat frais est la Tasmanie, île située au sud de Victoria. Quelques producteurs y ont commencé à démontrer le potentiel offert par l'île pour produire des Pinot Noir et des Chardonnay.

Quelques producteurs australiens de renom : Cape Mentelle, Grant Burge, Henschke, Torbreck, Giaconda.

La Nouvelle-Zélande

Les vins de Nouvelle-Zélande s'ouvrent à l'exportation dans le sillage des très réussis vins australiens. Pourtant, les vins des deux pays sont assez différents.

La Nouvelle-Zélande se situe plus au sud que l'Australie ; c'est donc une zone plus fraîche, au climat plus tributaire de l'océan. Des deux grandes îles qui constituent ce pays, l'île du Nord est la plus chaude, ce qui permet de produire des vins rouges autour d'Auckland et de Hawkes Bay (notamment du Cabernet-Sauvignon) ainsi que différents vins blancs à partir des cépages Müller-Thurgau,

Chardonnay et Sauvignon Blanc.

Dans l'île du Sud, Malborough est devenue la zone vinicole principale de Nouvelle-Zélande, alors que ses possibilités viticoles n'ont été découvertes qu'en 1973. C'est la région phare pour le Chardonnay et le Sauvignon Blanc.

Les blancs néo-zélandais sont en général des vins sans goût de chêne qui offrent des arômes épais et riches et une forte acidité. Le Sauvignon néo-zélandais est si particulier, âpre et intense avec un arôme rappelant l'asperge, qu'il a immédiatement été considéré comme un nouveau prototype de Sauvignon Blanc. Les chais Cloudy Bay ont fait l'objet d'éloges dans le monde entier pour leur Sauvignon Blanc très délicat. Son premier millésime ne date pourtant que de 1985 !

Quelques producteurs renommés : Te Mata Estate, Clondy Bay, Seresim Estate, Elephant Hill.

L'Afrique du Sud : un nouvel espoir

L'élection démocratique de Nelson Mandela à la présidence en 1994 et l'abolition de l'apartheid qui l'a précédée donnent à l'Afrique du Sud une formidable énergie et un grand espoir dans l'avenir. Le futur de son industrie viticole n'a jamais semblé plus prometteur, notamment pour ses vins de table. Les vignes ont été apportées en Afrique du Sud en 1655 lorsque les pionniers hollandais s'y sont installés. À la fin du XVIII^e siècle, l'Afrique du Sud produisait déjà un vin de dessert luxueux et de réputation mondiale nommé *Constantia* qui était recherché par les cours royales européennes.



Ce n'est que depuis peu que l'Afrique du Sud s'intéresse à la production des vins de table. La pratique courante consiste, pour la plupart des cinq

mille vigneron du pays, à apporter les raisins à l'une des soixante-dix coopératives du gigantesque organisme semi-étatique KWV qui en transforme la moitié en alcool distillé ou en concentré de raisin (cela reste vrai de nos jours ; les raisins qui restent servent surtout à fabriquer du sherry ou du porto). La demande actuelle du marché mondial pour les vins de table entraîne une augmentation de la proportion de raisins utilisés pour produire du vin sec, non fortifié.

L'industrie vinicole sud-africaine continue à rester dominée par de grands établissements. Outre l'organisme KWV, le groupe Stellenbosch Farmer's Winery Group (SFW) est un conglomérat qui est le producteur principal de vins de table du pays. Les chais réputés de Nederburg Estate appartiennent à SFW. Un autre producteur important de vins de table est le groupe Bergkelder ; il exploite dix-huit chais dont certains des meilleurs de toute l'Afrique du Sud.

L'Afrique du Sud se place actuellement entre le sixième et le huitième rangs, selon l'année, pour le volume de production de vin. 20 % de la production sont exportés, essentiellement vers le Royaume-Uni.

Le style des vins sud-africains : modernes mais classiques

Nous classons l'Afrique du Sud dans les nouvelles régions viticoles, mais force est de constater que les vins produits suggèrent plutôt l'Europe. Par exemple, un Cabernet-Sauvignon des antipodes vous fera penser à un vin français (un peu). D'un autre côté, vous ne pourrez pas assimiler ce Cabernet à un vin de Californie ou d'Australie.

Les vins sud-africains sembleraient chercher à unir les subtilités aromatiques des vins français à la voluptueuse maturité des californiens. Comme à mi-chemin entre deux mondes ; en bref, des vins sud-africains.

Régions vinicoles principales de l'Afrique du Sud

En dehors de quelques microclimats plus frais, notamment autour de la côte sud proche du cap de Bonne-Espérance et dans les régions montagneuses, le climat des zones vinicoles d'Afrique du Sud est surtout chaud et sec. L'irrigation est donc souvent nécessaire.

La législation de 1973 instituant les *Wine of Origin* (WO) a défini dix districts vinicoles (et une quantité de sous-districts). Presque tous les vignobles se situent sur la côte sud-ouest dans la province du Cap (à une centaine de kilomètres de Cape Town, qui est la ville la plus fascinante et la plus pittoresque du pays). Ces vignobles se situent tous dans la zone appelée Coastal Région.

Les cinq principaux districts sont :

- ✓ **Constantia** : la plus ancienne zone vinicole du pays ; au sud de Cape Town ;
- ✓ **Durbanville** : connu pour ses collines douces et ses sols bien drainés ; au nord de Cape Town ;
- ✓ **Stellenbosch** : à l'est de Cape Town ; le district le plus important en quantité comme en qualité ;
- ✓ **Paarl** : au nord de Stellenbosch ; siège du KWV et des très beaux chais de Nederburg Estate ; seconde région productrice ;
- ✓ **Franschhoek Valley** : sous-district de Paarl ; nombreux producteurs innovants.

Le petit sous-district Hermanus/Walker Bay (dans le district d'Overberg, au sud-ouest de la province du Cap et le long de l'océan Indien) semble prometteur avec des Pinot Noir et des Chardonnay conduits par les innovants chais Russel Winery.

Environ 10 % des vins d'Afrique du Sud possèdent l'appellation *Wine of Origin* (WO). Ce système d'appellation WO est basé sur les appellations contrôlées françaises. Cette loi définit de manière stricte les vignobles, les cépages autorisés, la date des vendanges, etc. Un vin de cépage doit utiliser au moins 75 % du cépage indiqué ; les vins d'exportation (se conformant ainsi aux lois plus strictes de la CEE) doivent contenir 85 % du cépage mentionné.



Steen, Pinotage et compagnie

Le cépage dominant en Afrique du Sud est le Chenin Blanc qui s'appelle généralement dans ce pays *Steen*. Il compte pour environ un tiers de l'encépagement total. Le Chenin est très versatile. Il permet de produire des vins demi-secs à doux mais également des vins secs, des mousseux, des vins de vendanges tardives botrytisés et même des rosés. Le cépage Cinsault (le Cinsault de la vallée du Rhône), qui auparavant s'appelait Hermitage en Afrique du Sud, reste le cépage rouge dominant.

Mais les choses commencent à évoluer. Le Cabernet-Sauvignon et le Merlot (et, dans une moindre mesure, le Pinot Noir et le Shiraz) commencent à prendre de l'importance parmi les cépages rouges alors que le Sauvignon Blanc et le Chardonnay se popularisent parmi les blancs. Le Cabernet-Sauvignon et le Sauvignon Blanc s'adaptent particulièrement bien au climat de l'Afrique du Sud (une version très convaincante du Sauvignon Blanc y est produite).

Spécifique à l'Afrique du Sud, on trouve enfin le *Pinotage*, cépage hybride issu du croisement de Pinot Noir et de Cinsault en 1925. Ce n'est que depuis 1959 qu'on produit du vin à partir du Pinotage. Le Pinotage réunit les arômes de cerise d'un Pinot Noir et le goût de terroir d'un vin du Rhône. On peut en tirer un vin rouge léger à moyen véritablement délicieux et parfait comme vin de soif (un vin rouge parfait à boire par temps chaud). On trouve de bons exemples de Pinotage à partir de 6 €. Nous conseillons notamment ceux de Kanonkop ou de Simonsig. Leur Pinotage, plus dense et plus riche que celui de leurs collègues, est une de leurs spécialités.

Même si le Pinotage produit des vins plaisants qui méritent certainement le détour, nous croyons que le futur de l'Afrique du Sud vinicole est lié au Cabernet-Sauvignon et au Merlot et aux assemblages de ces cépages (pour les rouges), ainsi qu'au Sauvignon Blanc et au Chardonnay pour ses blancs. Voici une petite sélection de producteurs :



Man Vintners, Fairvalley, Glenelly, Laibach, Kanonkop, Bouchard Finlayson, Warwick Estate, Hartenberg Estate.

Chapitre 16

C'est l'Amérique !

Dans ce chapitre :

- ▶ La Californie à l'âge adulte
- ▶ Du Golden Gate à Napa et Sonoma
- ▶ Les Pinot de l'Oregon
- ▶ Le rouge est mis à Washington
- ▶ Îles, rivières et lacs de New York
- ▶ Vin de glace du Canada

Quand les conquistadors ont découvert l'Amérique en cherchant de l'or, des missionnaires espagnols les accompagnaient. Ce sont eux qui ont planté les premiers cep de vigne sur le territoire des futurs États-Unis d'Amérique. Le premier cépage quelque peu répandu a pris naturellement le nom de Mission. Il en existe encore de nos jours, mais les cépages nobles sont venus le supplanter (Cabernet-Sauvignon, Chardonnay et autres) afin de pouvoir produire non seulement du vin, mais des vins, et des vins de qualité. La seule chose qui n'a pas changé est la prééminence de la Californie sur la production de vin de pays. Le négoce est cependant monté vers le nord de l'État, le sud s'étant laissé envahir par les voitures et les hommes.

Ce chapitre est uniquement consacré aux États-Unis et au Canada, avec force détails concernant les régions réputées de Californie (Napa Valley, Sonoma). N'oublions pas pour autant l'Oregon, Washington et New York.

L'Amérique, un Nouveau Monde pour le vin

Même si une certaine production de vin existait déjà au siècle dernier, l'industrie vinicole des États-Unis n'a pris son envol que depuis une génération. La prohibition de 1920 à 1933, la crise économique des années 1930 puis la Seconde Guerre mondiale ont freiné sérieusement le commerce du vin, et la reprise a été lente.

Les années 1970 ont vu débiter la ruée vers le vin en Californie. Avant cette époque, seuls une poignée de producteurs étaient installés dans cet État ; de nos jours, la Californie compte plus de huit cents producteurs (une douzaine de géants, mais surtout de petites unités familiales) et ce nombre augmente jour après jour.

Cette explosion vinicole de la Californie a attiré l'attention des autres États. Il existe actuellement des producteurs de vin dans quarante-sept des cinquante États, mais la production de vin n'est une industrie conséquente que dans quatre États : la Californie (de loin, le plus grand producteur), l'État de Washington, l'Oregon et l'État de New York. Les États-Unis fluctuent maintenant entre les positions de quatrième et de cinquième pays producteur de vin du monde, mais bien loin derrière le tiercé gagnant Italie-France-Espagne.

Des méthodes inventées sur place

Les vins des États-Unis constituent les prototypes des vins du Nouveau Monde. Les producteurs travaillent comme bon leur semble, en cultivant les cépages qu'ils jugent les plus appropriés et en les plantant où bon leur semble. Ils assemblent les vins de différentes régions selon leurs besoins - les règles fédérales rendant l'assemblage plus difficile dans un État que dans un autre.

Les vins des États-Unis ont transformé les cépages en véritables vedettes. Avant que la Californie ne

décide de donner aux vins les noms des cépages, le Chardonnay, le Merlot, le Pinot Noir et le Cabernet se contentaient d'être des ingrédients de base des grands vins, maintenant, ils sont devenus le *vin*. Mais pour que personne n'en déduise trop rapidement que tous les vins issus du même cépage se valent, certains producteurs ont acquis leur renom en produisant des vins meilleurs grâce à leur talent. Avec ces méthodes de production, notamment celles de Californie, la terre, le terroir étaient nettement secondaires, du moins jusqu'à récemment.



Les producteurs américains ont fait de la technologie leur plus précieux allié pour parvenir à créer des vins qui conservent les arômes du fruit. Deux très importantes universités de Californie se consacrent à la science du vin : l'université de Californie (UC) de Fresno et, surtout, l'université de Davis. Elles jouent un rôle de pionnier dans l'étude scientifique du vin. De nos jours, même les producteurs européens font un pèlerinage pour aller étudier à l'université californienne de Davis.

Un jeu d'appellations original

Il existe un système d'appellation des vins aux États-Unis, qui, comme le système français classique, définit des régions de production du vin. Cependant, le système américain, fondé sur les zones viticoles américaines (*American Viticultural Areas*, abrégées *AVA*), se limite à définir les limites géographiques des zones viticoles ; le système ne réglemente pas les cépages autorisés ni le rendement maximal (*yield of grapes per acre*), ni d'ailleurs quoi que ce soit d'autre qui puisse lier la géographie à un style de vin spécifique (voir la section « Quelques mots clés de la viticulture », chapitre 3). Les noms des zones de production *AVA*

ont donc une importance toute relative sur les étiquettes des vins, en tout cas bien moindre que le nom du cépage et celui du producteur.

Pour qu'un vin puisse porter le nom d'un cépage aux États-Unis, il doit comporter au moins 75 % de ce cépage selon la loi fédérale. Si le vin désire comporter une indication de zone AVA, 85 % du raisin doit provenir de cette zone AVA. Enfin, les vins portant un millésime doivent comporter au moins 95 % de jus de raisin de ce millésime.



Grandes et petites zones AVA

Les producteurs de vin américains évitent en général d'utiliser une désignation de zone AVA trop spécifique afin de garder une grande liberté de choix dans l'achat du raisin et des vins pour l'assemblage. Par exemple, un producteur situé à Alexander Valley dans le comté de Sonoma utilisera de préférence la désignation plus vaste *Sonoma County AVA* pour pouvoir utiliser des raisins situés dans d'autres zones du même comté ; il peut même utiliser l'appellation plus vaste *North Coast AVA* s'il désire assembler son vin à partir d'autres vins tels que Napa ; si enfin son objectif principal est un prix faible, il se rabattra sur l'appellation très vaste *California AVA* qui lui permet d'incorporer dans son vin des raisins achetés auprès des vignobles industriels de la Central Valley (celle de San Joaquin) ou d'autres parties de cet État qui produisent des raisins et des vins meilleur marché que ceux de Sonoma. Parfois, le producteur

choisit l'appellation très large « California » pour avoir les coudées franches quant à ses approvisionnements. (Cette pratique ne concerne pas les zones viticoles réduites telles que le sud de la Pennsylvanie, car il n'y a pas beaucoup de possibilités viticoles dans leur voisinage proche.) La précision du lieu de production reste bien sûr appréciable, mais la production d'un bon vin à un prix adéquat grâce à l'assemblage de plusieurs zones géographiques est également satisfaisante.

Qu'elle soit traditionnelle ou non, la méthode américaine de production et d'appellation des vins semble convenir aux consommateurs du marché intérieur : les vins américains comptent en effet pour environ 85 % de tous les vins vendus sur le territoire des États-Unis.

La Californie

Quand nous pensons aux vins des États-Unis, nous pensons à la Californie. Cela n'a rien pour surprendre, la Californie produisant 89 % des vins des États-Unis.

Le plus grand producteur californien est Gallo, qui produit une bouteille sur quatre des vins vendus sur le territoire américain. Si Gallo était un pays indépendant, il serait au treizième ou quatorzième rang mondial pour la quantité produite, ce qui équivaut à la production totale du Chili ou même davantage (mais sans la dette nationale correspondante).

Pourtant, la production de grands vins aux États-Unis est plutôt à mettre à l'actif des chais Robert Mondavi Winery. Lorsque Robert Mondavi a quitté le

chai familial (Charles Krug) en 1966 pour commencer à voler de ses propres ailes afin de produire des vins de qualité, une ère nouvelle s'est ouverte aux États-Unis. Ces vins fins sont naturellement devenus des vins de cépage, mentionnant Cabernet-Sauvignon, Chardonnay, etc., en réaction aux étiquettes des *jug wines* qui utilisaient abusivement des noms de régions d'Europe telles que Bourgogne et Chablis. Actuellement, même le grand producteur Gallo se tourne de plus en plus vers le marché du vin de cépage.

Les régions de vins fins de Californie

L'omniprésence du soleil en Californie rend toutes les zones de cet État suffisamment chaudes pour cultiver la vigne. Cependant, pour produire des vins fins, la difficulté consiste à trouver des zones relativement fraîches, avec un sol justement pauvre, pour éviter au raisin de mûrir trop rapidement et sans effort, avant qu'il ait exprimé tout son arôme (voir chapitre 3). Le climat de Californie dépend d'abord de la proximité du Pacifique ainsi que de l'altitude, bien plus que de la latitude. On peut donc produire des vins fins aussi bien dans le nord que dans le sud de la Californie.

Les régions et districts les plus importants pour la production de vins fins sont (voir [figure 16.1](#)) :

✓ La région de la côte nord

La vallée de Napa

La vallée de Sonoma

Les comtés de Mendocino et de Lake County

Figure 16.1 : Les régions viticoles de Californie.



✓ **La région de la côte nord-centre**

Les vallées de Livermore et de Santa Clara
(zone de la baie de San Francisco)

Les montagnes de Santa Cruz

Le comté de Monterey

✓ **La région vallonnée du pied de la Sierra (Sierra Foothills)**

✓ **La région de la côte sud-centre**

Comté de San Luis Obispo

Comté de Santa Barbara

Les variations climatiques d'une année à l'autre sont bien moins sensibles en Californie que dans la plupart des régions viticoles d'Europe. En particulier, il ne pleut généralement pas dans la majeure partie de la Californie pendant la période de croissance (une pluie au mauvais moment est une des causes fréquentes de mauvais millésimes en Europe). Les vignerons contrôlent totalement ce phénomène de pluie artificielle qu'est l'irrigation. C'est au contraire la sécheresse qui, en rendant difficile l'irrigation, influe en Californie sur la qualité des millésimes.

Parmi les millésimes récents, les meilleurs ont été 2001, 2007, 2008, 2010 pour les rouges et 2005, 2007, 2008 et 2010 pour les blancs.



La vallée de Napa : petite et fameuse

Napa Valley est à une heure et demie de route au nord-est de la splendide baie de San Francisco. La plupart des chais les plus prestigieux de Californie et les terrains à vigne les plus chers se trouvent dans la petite vallée de Napa où plus de trois cents producteurs se sont faits une place au soleil. (Rappelons qu'en 1960 il ne s'y trouvait que vingt-cinq producteurs.) La taille de la région est bien inférieure à sa réputation : la Napa ne concerne que 5 % du raisin californien.

La partie sud de la vallée bénéficie de l'influence de l'air marin et des brumes de la baie de San Pablo, et c'est la zone la plus fraîche, notamment dans le district de Carneros. Carneros s'étend à l'ouest jusqu'au comté de Sonoma. Ce district est devenu la zone viticole de choix pour les cépages qui aiment les climats frais : le Chardonnay, le Pinot Noir et les cépages des vins mousseux. Au nord, en allant sur Calistoga, l'influence de la baie diminue et le climat devient assez chaud (mais les nuits restent fraîches).

Les vignobles et les chais sont dispersés dans toute la vallée de Napa, la plupart au fond de la vallée, mais certaines également dans les collines et les montagnes de l'ouest (Mayacamas Mountains) et d'autres dans celles de l'est (notamment Howell Mountain). Les producteurs et vignerons de Napa ont défini neuf zones AVA plus précises que la zone globale Napa Valley AVA et la zone Carneros AVA partagée entre le comté de Napa et celui de Sonoma. Voici ces neuf zones :

- **Spring Mountain** et **Mount Veeder** (dans les montagnes de l'ouest) ;
- **Howell Mountain, Stags Leap District, Atlas Peak** (collines ou montagnes) et **Wild Horse Valley** (toutes dans la partie est de Napa) ;
- **Rutherford, Oakville** et **St. Helena** dans le fond de la vallée.



Les charmes de l'étiquette

Notez que les mots *reserve*, *special selection*, *private reserve*, *barrel select*, *wintners reserve*, *classic* et autres n'ont aucune signification légale aux États-Unis. Les producteurs de vins fins utilisent ces termes pour attirer l'attention sur leurs vins haut de gamme, mais la plupart des grands producteurs les utilisent également pour leurs bouteilles à bon marché comme outils de marketing (voyez la section « Réserve », chapitre 8).

Les cépages de la vallée de Napa

Quasiment tous les producteurs de la vallée de Napa produisent au moins un vin de cépage Cabernet-Sauvignon et un autre de Chardonnay. Nombreux sont ceux qui adoptent maintenant le Merlot. Ce nouveau cépage est plus doux, moins fort en tanins et plus facile d'approche que le Cabernet-Sauvignon ; il est devenu la coqueluche des vins rouges aux États-Unis, notamment chez les consommateurs qui découvrent le monde du vin.

Les six vins les plus importants de Napa sont les deux blancs Chardonnay et Sauvignon Blanc (souvent appelé Fumé Blanc) et les quatre rouges issus du Cabernet-Sauvignon, du Merlot, du Pinot Noir (en général dans la zone fraîche de Carneros) et du Zinfandel. Mais les vins d'assemblage ont pris

de plus en plus d'importance. Dans le cas des rouges, les assemblages se basent d'abord sur des cépages rouges bordelais (Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot et parfois même Malbec et Petit Verdot). Pour les blancs, les assemblages exploitent les cépages blancs bordelais (Sauvignon Blanc et Sémillon). Certains assemblages font également l'objet de la désignation *Meritage Wines*, non seulement à Napa mais dans tous les États-Unis, cependant très peu indiquent cette mention *Meritage* sur l'étiquette.

Rappelons que lorsque les chais sont situés dans la région de Napa Valley, les raisins employés ne proviennent pas nécessairement tous de cette région. Analysez l'étiquette pour connaître la localisation des vignobles concernés. La remarque est la même pour tous les vins californiens.



La diversité de terroirs de Sonoma

Si vous sortez de San Francisco par le sublime pont du Golden Gate, vous êtes à Sonoma en une heure. Les différences entre Napa et Sonoma sont évidentes. Alors que la plupart des établissements vinicoles de Napa sont d'un aspect luxueux, ceux de Sonoma sont rustiques, de style campagnard et cachés à la vue depuis la route. Les millionnaires achètent à Napa ; Sonoma concerne le peuple (nous simplifions, évidemment).

Mais Sonoma est la patrie des très fameuses maisons Sebastiani, Glen Ellen, Korbel, Kendall-Jackson, Gallo-Sonoma, Simi et Jordan qui ne sont pas à proprement parler de petits établissements. Le géant Gallo a par exemple décidé de s'installer à grande échelle dans la région de Sonoma. Une intuition nous dit que si nous revenons visiter cette vallée de Sonoma dans quinze ou vingt ans, la ressemblance avec Napa sera bien plus marquée.

Pourtant nous espérons que non ; nous aimons cette région telle qu'elle est.

Les appellations AVA de Sonoma

Sonoma est une région plus vaste que Napa et les vignes y sont plus dispersées. Le climat est similaire sauf que certaines zones côtières sont nettement plus fraîches. L'encépagement est basé sur le Chardonnay, le Cabernet-Sauvignon et le Merlot comme à Napa, mais les différents microclimats et la variété de terrains ont permis de tirer profit de trois autres cépages : le Pinot Noir, le Zinfandel et le Sauvignon Blanc.

Voici les zones viticoles (AVA) du comté de Sonoma avec les cépages cultivés :



- ✓ **Vallée de Sonoma** : Chardonnay (dans de moindres quantités, Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon, Zinfandel) ;
- ✓ **Sonoma Mountain** : Cabernet-Sauvignon ;
- ✓ **Russian River Valley** : Pinot Noir, Chardonnay, Zinfandel et vins mousseux ;
- ✓ **Sonoma-Green Valley (dans la Russian River Valley)** : Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir ;
- ✓ **Chalk Hill (dans la Russian River Valley)** : Chardonnay, Sauvignon Blanc ;
- ✓ **Dry Creek Valley** : Zinfandel, Cabernet-Sauvignon ;
- ✓ **Alexander Valley** : Cabernet-Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc ;
- ✓ **Knights Valley** : Cabernet-Sauvignon, Sauvignon Blanc.

Deux autres appellations AVA concernent le comté de Sonoma : Northern Sonoma est une mosaïque qui englobe Russian River Valley, Alexander Valley,

Dry Creek Valley et Knights Valley. L'appellation Sonoma Coast est le résultat de l'agglomération de différentes terres côtières de l'ouest de Sonoma.

Une autre région AVA est partagée entre Sonoma et Napa Valley :

➤ **Carneros** : Pinot Noir, Chardonnay, Merlot, mousseux.

Les amateurs de Pinot Noir chercheront les vins des producteurs de la Russian River Valley et notamment Williams & Selyem, Rochioli, Gary Farrel et Dehlinger. Nous approuvons l'avis de nombreux critiques qui considèrent la Russian River Valley comme la patrie de certains des meilleurs Pinot Noir des nouvelles régions viticoles.



Comtés de Mendocino et Lake County

Si vous en avez l'occasion, n'hésitez pas à emprunter depuis San Francisco la route 1 qui longe la côte pour atteindre la pittoresque vieille ville de Mendocino. Vous pouvez en profiter pour faire un détour afin d'admirer la magnifique forêt de séquoias géants de la côte pacifique. Les touristes sont moins nombreux que dans les vallées de Napa ou de Sonoma, ce qui a son charme : vous êtes plus confortablement accueilli chez les producteurs de vins. Lake County, autour de Clear Lake, est le voisin immédiat de Napa au nord, alors que Mendocino se trouve directement au nord de Sonoma.

La fraîche vallée d'Anderson dans le comté de Mendocino est parfaite pour produire du Chardonnay, du Pinot Noir, du Gewurztraminer, du Riesling et des vins mousseux. L'astucieux producteur de champagne Roederer a survolé les

comtés de Napa et de Sonoma pour s'installer directement dans cette zone afin de produire du vin mousseux, et il est parvenu à d'excellents résultats en un temps très bref. C'est également le cas des deux autres producteurs de mousseux de la vallée d'Anderson, Scharffenberger (le nouveau nom de son œuvre est Pacific Echo) et Handkey.

Faites rougir mon Zinfandel

Chez de nombreux cavistes, aux États-Unis, il ne se passe pas un jour sans que la scène suivante se produise.

Le client : « Où se trouve votre rayon de Zinfandel ? »

Le vendeur : « Vous voulez du rouge ou du blanc ? »

Le client (*l'air étonné*) : « Euh..., du blanc ! Vous savez, celui qui est rose ! (*Un ange passe.*) Vous voulez dire qu'il en existe du rouge aussi ? »

C'est une brillante intuition commerciale qu'a eue Bob Trinchero des chais Sutter Home de Napa lorsqu'il a décidé de produire un vin rosé à partir de son raisin rouge Red Zinfandel en 1972 puis de l'appeler *White Zinfandel* (Zinfandel blanc) (sic). En effet, le Red Zin ne se vendait pas très bien à cette époque et peu d'Américains s'étaient habitués au goût des rouges secs. D'ailleurs ceux qui en buvaient préféraient le Cabernet-Sauvignon ou les rouges d'Europe. Parallèlement, des millions d'Américains, déjà à cette époque, raffolaient du Coca, du Pepsi et autres boissons sucrées. C'est ainsi que le goût légèrement sucré et fruité du White Zinfandel a fait mouche. C'est devenu

un des vins les plus recherchés des États-Unis.

En réalité, le vrai vin californien est le Zinfandel rouge. Ce cépage est d'ailleurs très peu cultivé en dehors de la Californie. Le Zin rouge est un vin merveilleux, exubérant, un de nos préférés. Il offre des arômes et des saveurs de baies, il est riche et offre une texture veloutée. Il se boit de préférence jeune (moins de six ans) mais peut également vieillir. De plus, il est vendu à bon marché. Les meilleures expressions de ce vin proviennent de Dry Creek et de Russian River Valley dans le comté de Sonoma, particulièrement avec les raisins des vieilles vignes de Zinfandel qui ont été plantées il y a quatre-vingts ou cent ans par des immigrants italiens (voir la liste des producteurs de Sonoma).

La baie de San Francisco

La région de San Francisco offre des zones viticoles au nord, Alameda et Livermore à l'est, Santa Clara Valley et San Mateo au sud.

L'extension de l'urbanisation, de Palo Alto jusqu'à San Jose (la Silicon Valley) et plus loin vers l'est, a grignoté une portion des vallées viticoles de Livermore et de Santa Clara. Ces deux régions bénéficient de la fraîcheur provenant de la baie de San Francisco.

Livermore, juste à l'est de San Francisco, possède un climat assez chaud avec quelques effluves océaniques. Le Sauvignon Blanc et le Sémillon s'y sont toujours sentis très bien. La vallée de Santa Clara, au sud de San Francisco, est adossée aux Santa Cruz Mountains sur l'ouest ; on y cultive

Chardonnay, Cabernet-Sauvignon et Merlot.
Les localités viticoles sont :

- 
- ✓ Alameda
 - ✓ Marin County
 - ✓ Livermore Valley
 - ✓ San Mateo County
 - ✓ Santa Clara Valley

Les montagnes de Santa Cruz

Si vous vous tenez debout au sommet d'une des Santa Cruz Mountains, vous oubliez rapidement que vous n'êtes qu'à une heure au sud de San Francisco. La beauté sauvage de cette zone a attiré plusieurs chais, certains parmi les meilleurs de tout l'État. (Parmi les très grands producteurs de vins installés dans cette région, citons Paul Draper des Ridge Vineyards et Randall Grahm de Bonny Doon.) Le climat est essentiellement frais, notamment sur la côte où domine le Pinot Noir. En allant sur la baie de San Francisco, c'est le Cabernet-Sauvignon qui prend le relais. Le Chardonnay se cultive dans les deux parties.

Le pittoresque comté de Monterey

Le comté de Monterey offre un peu de tout : une très belle zone côtière, la ville très *chic* de Carmel, quelques districts viticoles très frais, d'autres très chauds, des chais dans les montagnes et d'autres dans la vallée de Salinas, quelques producteurs gigantesques et une myriade de petits. Ici, les producteurs ont mangé leur pain noir en apprenant notamment comment éviter l'omniprésence des arômes végétaux dans leurs vins, en localisant les meilleures zones pour chacun des cépages et, actuellement, en apprenant comment combattre le

pou du phylloxera (voir la section à propos des genres et des espèces, chapitre 4).

Le Chardonnay s'impose ici comme dans le reste de l'État. Pourtant, les parties plus fraîches de Monterey permettent de produire du Riesling et du Gewurztraminer. Dans les montagnes, les cépages rouges Cabernet-Sauvignon et Pinot Noir dominent.

Sierra Foothills et sa ruée vers l'or

Aucune région viticole des États-Unis n'a un passé plus romantique que les Sierra Foothills. En 1849, c'est la ruée vers l'or qui a rendu la région célèbre. À la même époque, des vignobles se sont installés afin d'étancher la soif des mineurs. Il s'agissait sans aucun doute de Zinfandel, qui reste le cépage le plus fameux de la région. D'ailleurs, de nombreuses vignes historiques des États-Unis (certaines ont plus d'un siècle), notamment de Zinfandel, se trouvent dans la région des Foothills.

Depuis lors, très peu de choses ont changé dans les Sierra Foothills. C'est à l'évidence la région viticole la plus rustique de la côte ouest, sinon de tout le pays. Et son charme est irrésistible : une visite dans les Foothills est une sorte de voyage dans le passé, un temps où la vie était simple.

Sierra Foothills est une région qui s'étend à l'est de Sacramento, autour des deux comtés d'Amador et d'El Dorado et débordant au nord et au sud de ces deux comtés. Deux des zones viticoles les plus connues sont Shenendoah Valley et Fiddletown. Les étés peuvent être chauds, mais de nombreux vignobles sont plantés à haute altitude comme à Placerville dans le comté d'El Dorado. Le sol est essentiellement d'origine volcanique dans cette région.

San Luis Obispo : la montagne rencontre la mer

Le comté de San Luis Obispo est une autre région viticole très diversifiée : des zones chaudes et vallonnées telles que Paso Robles (au nord de la ville de San Luis Obispo) dans lesquelles le Zinfandel et le Cabernet-Sauvignon font loi, et des zones fraîches et maritimes comme Edna Valley et Arroyo Grande (au sud de la ville) où l'on a planté de très bons Pinot Noir et Chardonnay. Les zones sont si différentes que nous avons prévu des sous-catégories pour les producteurs.

Santa Barbara : un paradis en Californie du Sud

La plus intéressante zone viticole de la Californie, sinon de tout le pays, est le comté de Santa Barbara. Les missionnaires espagnols ont planté des vignes à cet endroit voici plus de deux cents ans. À notre époque moderne, ce n'est qu'en 1975 que le premier grand producteur (Firestone Vineyards) s'y est installé. L'expérience que nous avons pu en retirer en vingt ans montre que Santa Barbara est très bien adaptée à la viticulture, même si 1975 est un début tardif.

Les fraîches vallées de Santa Maria, de Santa Ynez et de Los Alamos qui se situent au nord de la ville de Santa Barbara s'étendent d'ouest en est vers l'océan, ce qui permet la pénétration de la fraîcheur de l'air maritime.

Ce climat est idéal pour le Pinot Noir et le Chardonnay. Dans la vallée de Santa Maria, qui est une des plus fortes consommatrices de ces cépages, la température moyenne pendant la période de croissance se situe autour de 23 °C. Plus au sud, la vallée de Santa Ynez accueille bien le Riesling.

Mais c'est le cépage Pinot Noir qui est à la base de la réputation viticole de Santa Barbara. Cette région est dorénavant considérée comme l'une des cinq plus grandes zones viticoles américaines en ce qui concerne ce Pinot Noir, si difficile à produire (les autres sont Carneros, la Russian River Valley, la Anderson Valley [Mendocino County] et la Willamette Valley dans l'Oregon). À Santa Barbara, le Pinot Noir semble jaillir dans de luxurieux arômes de fraise et un soubassement d'herbes. Il a tendance à y être précoce quoique délicieux dans les quatre ou cinq premières années, en quoi il se différencie des Pinot réservés aux arômes plus sauvages du Pinot Noir de la Russian River Valley. Mais pourquoi les garder s'ils sont déjà si bons ?

L'Oregon : la zone aux deux Pinot

L'Oregon se situe au nord de la Californie, et l'on est en droit d'en déduire que les régions viticoles y sont plus fraîches. Mais une raison plus importante du climat frais de l'Oregon est l'absence de montagnes entre l'océan et les vignobles. En plus de la fraîcheur, l'océan apporte des précipitations. La viticulture et la viniculture sont donc totalement différentes dans l'Oregon et en Californie.

Produire du vin est une activité assez récente en Oregon, mais en forte progression, puisque le nombre d'établissements est passé d'une poignée dans les années 1970 à plus d'une centaine de nos jours.

L'Oregon s'est déjà fait connaître dans les milieux avertis pour ses vins à base de Pinot Noir, qui est justement un cépage appréciant les climats frais (voyez la section des cépages rouges, chapitre 4). Le producteur Eyrie Vineyards a mis sur le marché le premier Pinot Noir de cet État en 1970, mais l'Oregon n'a commencé à être véritablement connu pour ses vins qu'à partir des excellents millésimes

1983 et 1985. Actuellement, le Pinot Noir reste le fer de lance de cet État et la majorité des producteurs en élèvent. L'Oregon a vécu toute une série de bons millésimes à partir de 1988 jusqu'en 1994.

Micro-tendances dans les vins californiens

Les expérimentations viticoles sont permanentes en Californie. Alors que le Chardonnay, le Cabernet-Sauvignon et le Merlot sont les cépages les plus répandus actuellement, les producteurs se demandent toujours s'ils ne manquent pas l'occasion du siècle en n'exploitant pas un autre cépage. Le seul moyen d'en avoir le cœur net est d'essayer.

Certains producteurs ont trouvé une grande satisfaction avec les cépages de la vallée du Rhône (les cépages rouges Syrah, Grenache, Mourvèdre et Cinsault et le cépage blanc Viognier). Ces producteurs sont connus sous le terme collectif officieux de *Rhône Rangers*. D'autres producteurs se sont intéressés aux cépages italiens tels que le Sangiovese, le Dolcetto et le Nebbiolo. (Des cépages italiens tels que le Barbera ont été plantés en Californie au siècle dernier lors de l'arrivée des immigrants italiens.)

L'autre Pinot de l'Oregon

Le cépage Chardonnay est traditionnellement le compagnon du Pinot Noir en Bourgogne. De plus, il est très répandu aux États-Unis. On en trouve donc beaucoup en Oregon. Cependant, un nouveau

cépage blanc commence à apparaître pour limiter la domination du Chardonnay : c'est le Pinot Gris, le second Pinot de l'Oregon.

Le fondateur et producteur des Eyrie Vineyards, David Lett, est celui qui a réalisé le premier Pinot Gris de l'Oregon au début des années 1970 après avoir été un pionnier dans le Pinot Noir. Il a été suivi par Ponzi Vineyards et Adelsheim Vineyards. Actuellement, plus de cinquante chais de l'Oregon produisent du Pinot Gris, alors que la Californie et l'État de Washington en font assez peu. Le Pinot Gris est ainsi devenu un symbole de l'Oregon aux États-Unis. (Rappelons que deux lieux d'Europe sont de grandes zones de Pinot Gris : l'Alsace et le nord-est de l'Italie, où il se nomme Pinot Grigio.)

Il faut dire que ce cépage a de nombreux avantages. N'ayant pas besoin de trop vieillir dans le chêne pour acquérir de la complexité (mais le producteur peut décider de lui donner de l'arôme de chêne), le Pinot Gris peut se boire six mois après vendange.

Son corps est moyen et ses couleurs s'étalent entre le jaune d'or léger et le rose cuivré. Ses arômes rappellent la poire, la pomme et même le melon, et il offre une profondeur et une complexité étonnantes. C'est un excellent vin de repas, notamment avec les fruits de mer et le saumon, qui sont justement les plats avec lesquels on le sert dans l'Oregon. Son prix est tout à fait honnête, la plupart des Pinot Gris d'Oregon se vendent moins de 8 €.



Willamette Valley

La patrie du Pinot Noir et du Pinot Gris en Oregon est la vallée de Willamette située juste sous la ville de Portland dans le nord-ouest de l'État. Cette fraîche vallée est devenue en vingt-cinq ans la plus

importante région viticole de l'Oregon.

La région de Willamette est une excellente destination touristique. La très jolie ville de Portland, offrant de nombreux restaurants, hôtels et magasins de qualité, se trouve à moins d'une demi-heure.



La vallée de Willamette est suffisamment vaste pour englober plusieurs comtés. La plus grande concentration de producteurs se trouve dans le comté de Yamhill, juste au sud de Portland, et tous y produisent du Pinot Noir (et de plus en plus de Pinot Gris aussi). Beaucoup d'autres producteurs se sont installés dans le comté de Washington, à l'ouest de Portland, et dans le comté de Polk, au sud de Yamhill.

Deux autres régions viticoles de l'Oregon

Les deux autres régions à noter dans l'Oregon se situent dans le sud-ouest de l'État : la vallée d'Umqua (autour de Roseburg) et, plus au sud encore, en bordure de la Californie, la vallée de Rogue River.

La vallée d'Umqua est sensiblement plus chaude que celle de Willamette et c'est dans cette vallée que se trouve le plus ancien producteur de l'Oregon, Hillcrest Vineyards, propriété fondée en 1962. On cultive surtout du Pinot Noir, du Chardonnay, du Riesling et du Cabernet-Sauvignon. Hillcrest Vineyards est surtout connu pour son Riesling. Les autres grands producteurs sont Henry Estate et Girardet Wine Cellars, plus réputés pour leur Pinot Noir et leur Chardonnay.

La vallée de Rogue River est encore plus chaude, et le Cabernet-Sauvignon ainsi que le Merlot s'y

expriment mieux que le Pinot Noir. Le blanc dominant est le Chardonnay, mais le Pinot Gris s'installe. Le plus grand producteur de la zone est Bridgeview Vineyards, qui réalise de très bons vins à base de Pinot Gris et Noir. Les trois autres producteurs à considérer sont Ashland Vineyards, Valley View Vineyard et Foris Vineyards (ce dernier est spécialisé dans le Merlot et le Cabernet-Sauvignon).

L'État de Washington : des vins de désert

Bien que l'État de Washington se situe directement au nord de l'Oregon, ces régions viticoles offrent des climats très différents par la présence des Cascade Mountains qui divisent en deux les deux États dans le sens nord/ sud.

Dans la partie côtière de l'État de Washington, le climat est maritime, frais, pluvieux et la végétation est dense. (En Oregon, presque tous les vignobles se trouvent dans cette partie.) En revanche, à l'est des montagnes, le climat est continental, avec des étés secs et très chauds, des hivers rudes et des conditions quasi désertiques ; c'est pourtant là que se situent la plupart des vignobles de l'État de Washington, dans les grandes vallées de Columbia et de Yakima.

Les vignerons de cette contrée ont constaté qu'en employant l'irrigation, plusieurs cépages, mais évidemment pas le Pinot Noir, pouvaient s'adapter à cet environnement. Dans cette région presque désertique, ce sont les cépages bordelais (Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc et Sémillon) qui règnent, ainsi que l'omniprésent Chardonnay et le Shiraz. L'État est devenu particulièrement réputé pour la qualité de ses Merlot, ce qui est confirmé par le fait que le plus grand producteur de Merlot aux États-Unis, Columbia Crest, est situé dans l'État de Washington (des vins à plus de 8 €).

L'État de Washington offre tout de même quelques vignobles sur le versant ouest des Cascade Mountains, autour de Puget Sound, et le Riesling s'y sent bien. D'ailleurs, la plupart des gros producteurs tels que Chateau Ste. Michelle et Columbia Winery se trouvent dans la zone de Puget Sound, non loin de la dynamique mégapole de Seattle (mais le raisin provient pour l'essentiel de Columbia ou de Yakima). Notez qu'il est sans doute plus facile de vendre du vin à Seattle que dans le désert ! Chateau Ste. Michelle et Columbia Crest (encore plus vaste) sont des géants dans l'État (tous deux appartiennent à Stimson Lane) ; à eux seuls, ils réalisent plus de 50 % de la production vinicole de tout l'État de Washington. Deux autres grands producteurs sont The Hogue Cellars et Washington Hills Cellars.

Tout comme l'Oregon, l'État de Washington est entré tardivement dans le marché du vin. Outre les deux premiers mentionnés plus haut, qui ont commencé dès les années 1960, la plupart des producteurs n'existent que depuis le début des années 1980.

Les régions viticoles de Washington

L'État de Washington offre trois zones viticoles d'importance, deux très vastes et une minuscule (elle fait ses débuts, mais son potentiel est énorme) :

- **Columbia Valley** : la plus étendue, cette région produit environ 50% des cépages *vinifera* de l'État. De nombreux producteurs de tout l'État, même de Puget Sound et de Seattle, travaillent des raisins produits dans cette région ;
- **Yakima Valley** : la deuxième zone en

étendue, mais devant Columbia en nombre de producteurs ;

✓ **Walla Walla Valley** : cette minuscule zone ne compte que pour 5 % de l'encépagement en *vinifera*. Située dans le sud-est de l'État, elle compte parmi ses plus fameux producteurs Leonetti Cellar, Woodward Canyon, Water Winery, Canoe Ridge ou encore L'Ecole n° 41.

Vous prendrez bien un Lemberger ?

Le *Lemberger* est un cépage peu connu et cultivé essentiellement en Autriche (où il se nomme *Blaufrankish*) et un peu en Allemagne. Ne vous offusquez pas de ne pas encore le connaître, car peu de gens l'ont goûté. Le Lemberger de l'État de Washington est un cépage rouge robuste qui se plaît bien dans la Yakima Valley ; on en tire un vin abordable fruité et sec, dans le style du beaujolais ou du Dolcetto, tout en offrant ses caractères uniques. Hoodspout Winery, Covey Runn, Kiona Vineyards et Hogue Cellars sont quatre bons producteurs de Lemberger.

New York et ses vins

La ville de New York peut bien être la capitale du monde sous de nombreux aspects, mais les vins produits dans cet État ne bénéficient pas de la reconnaissance qu'ils méritent, sans doute du fait de l'écrasante présence de la Californie dans le marché intérieur. Pourtant, le plus ancien producteur de vin des États-Unis (sans interruption) est la Brotherhood Winery qui a ouvert ses portes

en 1839 dans la Hudson Valley, dans l'État de New York. Par ailleurs, le deuxième plus grand producteur des États-Unis, Canandaigua Wine Company, a son siège dans les Finger Lakes. New York est donc le deuxième producteur de vin du pays.

La plus importante zone est de loin celle des Finger Lakes, dans l'ouest de l'État. Quatre grands lacs y tempèrent le climat. Cette zone AVA produit environ 85 % de tous les vins de l'État de New York. Les deux autres zones importantes sont la Hudson Valley (le long de la rivière Hudson au nord de New York City) et l'île de Long Island qui offre deux zones AVA : North Fork of Long Island (la plus importante) et Hamptons dans la branche sud de l'île.

Avant 1960, la plupart des vins de New York étaient produits à partir de différents cépages locaux de l'espèce *Vitis Labrusca* (voir chapitre 4), tels que Concord, Catawba, Delaware et Niagara (ainsi que des hybrides franco-américains).

La croyance commune voulait que le climat de l'État de New York ne permette pas de planter des cépages *Vitis vinifera*. Pourtant, un immigrant russe, le grand docteur Konstantin Frank, a prouvé le contraire en faisant pousser du Riesling (puis de nombreux autres cépages *vinifera*) dès 1953 à Hammondsport, dans la région des Finger Lakes. (Les premiers vins qu'il a tirés des cépages *vinifera* datent de 1967 et provenaient de ses propres chais, les Dr. Frank Vinifera Wine Cellars.) Actuellement, son fils Willy Frank se trouve à la tête d'un des établissements vinicoles les plus heureux de tout l'État, offrant toute une gamme d'excellents vins issus de cépages *vinifera* ainsi qu'un vin mousseux de très bonne tenue.

L'histoire de Long Island

La dernière réussite viticole de l'État de New York

est Long Island. En 1973, Alec et Louisa Hargrave ont l'intuition que la partie nord de Long Island (North Fork, à deux heures à l'est de New York City) offre le climat et le sol parfaits pour des cépages *vinifera*. Vingt ans plus tard, Long Island compte vingt-quatre producteurs et ne cesse de grandir ! Tout comme l'État de Washington sur la côte ouest, Long Island semble particulièrement adaptée au Merlot, mais le Chardonnay, le Riesling, le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet Franc et le Sauvignon Blanc s'y sentent bien aussi (et même le Gewurztraminer et le Pinot Noir).

Le Canada viticole

Si vous demandez à un amateur de vin ce qu'il pense des vins canadiens, vous risquez d'obtenir un long silence. Les vins canadiens sont d'abord connus par les Canadiens eux-mêmes qui consomment pratiquement toute leur production.

Des quatre provinces qui produisent du vin, celle de l'Ontario est largement la plus importante puisqu'elle produit 80 % du total. La deuxième province est la Colombie-Britannique, les deux autres étant le Québec et la Nouvelle-Écosse.

Pour permettre l'identification et la promotion des vins qui sont issus totalement de cépages locaux (car certains chais canadiens importent du vin d'autres pays pour les mélanger à leur production locale), les provinces de l'Ontario et de la Colombie-Britannique ont mis en place un système d'appellation nommé VQA (*Vitner's Quality Alliance*). Ce système définit les modalités d'utilisation des noms de province sur les étiquettes, les cépages autorisés (des variétés de *vinifera* et certains hybrides), l'utilisation des termes *Icewine* (vin de glace), *Late Harvest* (vendanges tardives, voir l'Allemagne au chapitre 13) et *Botrytised*. De plus, ce label oblige les vins à passer un test de dégustation.

Ontario

Le climat des zones viticoles de l'Ontario est frais ; pourtant, elles sont situées sur le même parallèle que des zones européennes bien plus chaudes telles que Rioja et Chianti Classico (voir les chapitres 13 et 14). La production est à 60 % constituée de vin blanc de Chardonnay, de Riesling, de Gewurztraminer, de Pinot Blanc, d'Auxerrois et des hybrides Seyval Blanc et Vidal. Les vins rouges sont produits avec du Pinot Noir, du Gamay, du Cabernet-Sauvignon, du Cabernet Franc, du Merlot et des hybrides Maréchal Foch et Baco Noir.

Les règles d'appellation VQA de l'Ontario définissent l'utilisation du mot Ontario et reconnaissent trois zones viticoles DVA (*Designated Viticultural Area*) :

- ✓ **Niagara Peninsula** : le long de la rive sud du lac Ontario ;
- ✓ **Pelee Island** : à 15 kilomètres au sud de la terre ferme canadienne, cette île du lac Érié est le vignoble canadien le plus au sud ;
- ✓ **Lake Erie North Shore** : la zone viticole la plus ensoleillée du Canada.

Les températures hivernales descendant fréquemment en dessous de zéro, le vin de glace est devenu une spécialité de l'Ontario. C'est grâce à lui que l'industrie vinicole canadienne commence à attirer l'attention internationale.



Colombie-Britannique

La petite industrie vinicole de la Colombie-

Britannique est en pleine croissance et offre actuellement trente-trois producteurs. Les vins sont à 84 % blancs (Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenfelser, Gewurztraminer, Pinot Gris et Riesling) et 15 % rouges (Pinot Noir et Merlot). Les cépages Bacchus et Ehrenfelser sont des croisements de *vinifera* en provenance d'Allemagne.

Le sud-est de la Colombie-Britannique correspond à l'Okanagan Valley ; c'est le lieu de production principal de la province. Son climat est tempéré par le lac Okanagan. Les règles VQA y désignent quatre zones viticoles DVA :

- ✓ **Okanagan Valley**
- ✓ **Similkameen Valley**
- ✓ **Fraser Valley**
- ✓ **Vancouver Island**



27 vins rouges de France et d'ailleurs à essayer au moins une fois

Vin	Cépage	Pays et région
Saumur- Champigny franc Clos Rougeard- Foucault & fils	Cabernet	Loire (France)
Saumur- Champigny franc Thierry	Cabernet	Loire (France)

Germain		
Chinon	Cabernet	Loire
Bernard	franc	(France)
Baudry		
Saint-Julien	Cabernet	Médoc
Léoville	sauvignon,	(France)
Barton	merlot	
Savigny-	Pinot noir	Bourgogne
Lès-Beaune		(France)
1 ^{er} Cru		
Domaine		
de la		
Vougeraie		
Pommard	Pinot noir	Bourgogne
Grands		(France)
Épenots		
Domaine		
de Courcel		
Crozes	Syrah	Côtes du
Hermitage		Rhône nord
Emmanuel		(France)
Darnaud		
Côte-Rôtie	Syrah	Côtes du
Domaine		Rhône nord
Jamet		(France)
Châteauneuf	Grenache	Côtes du
du-Pape		Rhône sud
Château		(France)
Rayas		
Châteauneuf	Grenache...	Côtes du
du-Pape		Rhône sud
Henri		(France)
Bonneau		
Bandol	Mourvèdre	Provence
Château de		(France)
Pibarnon		
Barolo	Nebbiolo	Piémont
Luciano		(Italie)
Sandrone		
Barolo	Nebbiolo	Piémont
Roberto		(Italie)
Voerzio		
Chianti	Sangiovese	Toscane
Classico La		(Italie)

Massa Brunello di Montalcino riserva Case Basse di Gianfranco Soldera	Sangiovese	Toscane (Italie)
Alvaro Palacios Vega Sicilia	Carignan Tempranillo	Priorat (Espagne) Ribera del Duero (Espagne) Chili
Don Melchior Cheval des Andes Henschke Hill of Grace Cordoba	Cabernet sauvignon Malbec Syrah Pinotage	Mendoza (Argentine) Australie Stellenbosch (Afrique du Sud)
Beaux Frères Sloan Wines (Californie) Screaming Eagle	Pinot noir Cabernet sauvignon Cabernet sauvignon	Oregon (États-Unis) Napa Valley Rutherford Napa Valley (Californie)
Dunn Vineyards Napa Valley Colgin Cellars Tychson Hill Vineyard Abreu	Cabernet sauvignon Cabernet sauvignon Cabernet sauvignon	Napa Valley (Californie) Napa Valley (Californie) Napa Valley (Californie)

Chapitre 17

Beautés pétillantes

Dans ce chapitre :

- ▶ Extra-dry signifie demi-sec !
- ▶ Pour juger de la qualité d'un vin mousseux
- ▶ Différences entre champagne et méthode champenoise
- ▶ La variété des vins mousseux

Dans l'univers des vins, les mousseux forment une galaxie à eux seuls. On en produit dans presque tous les pays viticoles du monde et ils sont offerts dans une vaste gamme d'arômes, de niveaux de qualité et de prix. Le champagne, ce mousseux provenant de la région de Champagne en France, est l'étoile la plus brillante de la galaxie, mais ce n'est pas la seule.

Ce qui distingue les vins mousseux des autres vins est la présence de bulles, de gaz carbonique. Dans la plupart des pays, la législation édicte que ces bulles doivent avoir une origine naturelle, conséquence de la fermentation, pour que le vin soit officiellement considéré comme mousseux.

On produit du vin mousseux partout dans le monde. Dans certains lieux, les vins mousseux sont en croissance et incarnent la réalité viticole de la région.

Cette liste des lieux propices à la production de vins

mousseux commence par la région de Champagne (c'est d'ailleurs là, sous de nombreux aspects, que le vin mousseux a été *inventé*). D'autres zones d'excellence sont celles d'Asti en Italie, la vallée de la Loire, l'Alsace, le Diois, le nord-est de l'Espagne et certaines zones de la Californie. Et voici venir l'Australie et l'Afrique du Sud.

Au frais dès la naissance !

La majorité des régions productrices de mousseux sont très fraîches et ne permettent pas une maturité suffisante pour la production de vins tranquilles (non mousseux). Dans ces régions, si l'on tente de vinifier pour faire du vin de table, il sera très acide, âpre jusqu'au désagréable et manquera de corps, les rouges manqueront de couleur. Le processus complexe de production des grands mousseux (nous parlons de la méthode traditionnelle, décrite plus loin, telle qu'elle est pratiquée en Champagne) transforme les inconvénients en avantages. Une magie qui transforme les vilains canards que sont ces grappes frigorifiées en cygnes d'un raffinement extrême.

Tout ce qui brille n'est pas du Champagne

Le véritable champagne est le modèle classique duquel s'inspirent les autres vins mousseux, pour de nombreuses raisons :

- ✍ Le champagne est le vin mousseux le plus connu au monde ; son nom est compris

instantanément par toutes les populations et pas seulement par les amateurs de vin ;

- ✓ Le champagne montre une finesse et une qualité qu'aucun autre vin effervescent n'a su égaler ;
- ✓ Une technique originale de production de mousseux a été inventée dans la région de Champagne ;
- ✓ Les champagnes sont non seulement considérés comme les meilleurs vins mousseux du monde, mais ils font également partie des vins les plus fins du monde en général.

Toutes ces raisons sont largement suffisantes pour que le nom *champagne* soit exploité abusivement pour toutes sortes de vins pétillants qui ne sont pas produits dans la région de Champagne. S'il y est autorisé, un producteur de vin désirera utiliser de préférence le mot *champagne* pour assurer de meilleures ventes à ses produits ; les consommateurs eux-mêmes utilisent dans certains pays le mot *champagne* pour n'importe quel vin mousseux.



Au sein de l'Union européenne, seuls les vins de la région de Champagne, en France, peuvent porter ce nom.

Comble de l'ironie, la majorité des vins mousseux vendus aux États-Unis sous le nom « champagne » ne sont même pas produits selon la méthode champenoise. La plupart de ces imitations emploient une technique qui permet de produire le vin en quelques mois (alors qu'il faut plusieurs années pour le champagne) ; cette méthode est plus économique pour le producteur et elle est plus facilement industrialisable.



Lorsque nous utilisons le terme *champagne*, nous

voulons parler du véritable champagne de la région qui porte le même nom. Pour parler collectivement de tous les vins pétillants, nous utilisons le terme vins mousseux, que nous utilisons également pour tous les *vins mousseux* autres que le champagne.



Les styles de vins mousseux

Les vins mousseux sont presque toujours soit blancs, soit rosés (le rosé est beaucoup moins fréquent). C'est quasiment la seule généralisation que nous pouvons faire au sujet des mousseux.

En effet, certains mousseux sont franchement doux, d'autres sont secs comme de la pierre et d'autres encore se situent entre le demi-sec et le demi-doux. Certains offrent des arômes de grillé et de noisette et d'autres sont fruités, certains ne renvoient qu'une vague image du raisin alors que d'autres délivrent de délicates nuances de citron, de pomme, de cerise, de baies sauvages, de pêche, etc.

Tous les mousseux du monde se classent dans l'une des deux catégories suivantes en fonction de leur mode de production :



- ✓ Les vins qui expriment d'abord le caractère des raisins ; ces vins ont une tendance fruitée et directe, sans offrir épaisseur ni complexité ;
- ✓ Les vins qui expriment de la complexité et de nombreux arômes (de levure, de biscuit, de caramel, de miel) et résultent de la production et du vieillissement plutôt que directement du raisin.

Chacun des deux styles correspond à une méthode

de production différente. Ces méthodes sont décrites dans la section Méthodes de production des vins mousseux, un peu plus loin.

Douceur des vins mousseux

Presque tous les vins mousseux sont doux au sens où ils contiennent des quantités mesurables de sucre résiduel, en raison normalement de la liqueur d'expédition qui est mélangée au vin dans la phase finale de production. Pourtant, tous les mousseux n'ont pas nécessairement un goût sucré. Rappelons que la perception de la douceur dépend de deux critères : la quantité réelle de sucre dans le vin (qui dépend du style) et l'équilibre du vin entre acidité et douceur.

C'est cet équilibre qui détermine la douceur effective. Les vins mousseux sont en effet généralement très acides (le raisin n'est pas totalement mûr au moment de la vendange). Le gaz carbonique du vin amplifie cette impression acide dans la bouche. Parallèlement, la douceur du vin estompe son acidité. Selon l'équilibre désiré entre acides et sucres, un mousseux peut être perçu comme sec, très légèrement doux, mi-doux ou franchement doux.

Le champagne est offert dans différents degrés de douceur. Le plus répandu est le sec qui se nomme *brut* (reportez-vous à la section qui suit : Catégories de douceur. Les autres vins mousseux produits par la méthode traditionnelle champenoise (voyez la section qui suit : Méthodes de production des vins mousseux) sont offerts dans les mêmes variétés de douceur que le champagne lui-même.

Les vins mousseux bas de gamme ont tendance à être moyennement doux afin de plaire à un marché de masse qui apprécie la douceur. Les vins italiens portant la mention *Spumante* sur l'étiquette tendent eux aussi à être doux (voir la section les concernant en fin de chapitre).



Critères de qualité d'un vin mousseux

Lorsque vous dégustez un vin mousseux, le critère essentiel reste de savoir si vous l'aimez, comme pour un vin tranquille. Si vous désirez déguster et analyser un mousseux comme les professionnels, il vous faut tenir compte de quelques critères qui ne s'appliquent pas aux vins tranquilles (ou qui y sont moins déterminants que dans les mousseux). Voici quelques-uns de ces critères :



✓ **L'aspect visuel des bulles.** Dans les meilleurs vins mousseux, les bulles sont plus petites et montent en colonnes ininterrompues depuis le fond du verre. Lorsque les bulles sont grosses et apparaissent de manière aléatoire, c'est un indice de faible qualité. Si vous ne voyez pas du tout de bulles, la bouteille peut être défectueuse ou le vin trop vieux.

✓ **Le choix des verres.** Ils peuvent avoir un impact sensible sur la formation des bulles. Le même mousseux peut sembler plat dans un verre et vif dans un autre. Vous devez pouvoir cependant sentir les bulles au goût, même si vous ne les voyez pas (voir nos conseils au sujet des verres, chapitre 8) ;

✓ **Le goût des bulles dans la bouche.** Plus le vin est fin, moins les bulles vont sembler agressives en bouche (Si les bulles vous rappellent une boisson gazeuse, souhaitons que vous n'ayez pas payé plus

de 5 € la bouteille.) ;

✓ **L'équilibre entre douceur et acidité.**

Même lorsque vous décidez qu'un vin est trop doux ou trop sec à votre goût, vous devez pouvoir juger de son équilibre entre douceur et acidité ;

✓ **La texture.** Les mousseux produits selon la méthode traditionnelle devraient offrir une certaine épaisseur par suite de leur longue maturation sur lies. (Ces termes sont décrits dans la section suivante.) ;

✓ **Le final.** Toute impression d'amertume dans le final d'un vin mousseux est un signe de faible qualité.

Méthodes de production des vins mousseux

Un vin devient mousseux lorsque la fermentation est réalisée dans un récipient étanche qui empêche le gaz carbonique (CO₂) produit par le travail des levures de s'échapper. (Le gaz carbonique est un produit naturel secondaire de la conversion du sucre en alcool par les levures.) Ne pouvant s'échapper, ce gaz se dissout dans le vin pour réapparaître plus tard sous forme de bulles.



La plupart des vins mousseux subissent deux fermentations : la première transforme le jus de raisin en vin tranquille (sans bulles) et la seconde fermentation transforme ce vin tranquille en vin mousseux. C'est au producteur de déclencher la seconde fermentation en ajoutant des levures et du sucre dans le vin. Les nouvelles levures convertissent le nouveau sucre en alcool tout en produisant du gaz carbonique.

Le style et la qualité du vin dépendent de la méthode employée pour maintenir le gaz

carbonique dans le vin. Pour l'essentiel, plus le processus est lent, plus le vin sera complexe et coûteux. Il faut dix ans pour produire certains mousseux et quelques mois pour d'autres. Les prix des vins mousseux sont donc extrêmement variables.



En écartant les nombreuses variations de détail, la plupart des mousseux sont produits selon deux procédés : soit la seconde fermentation est réalisée dans une cuve, soit elle est réalisée dans la bouteille.

Une économie d'échelle...

La méthode la plus rapide et la plus efficace pour produire un mousseux consiste à réaliser la seconde fermentation dans de grandes cuves étanches à l'air. Cette méthode de cuve close a été inventée par le Français Eugène Charmat au début du XXe siècle.

Les vins produits selon la méthode Charmat sont en général à très bon marché, car ils peuvent être vendus peu de temps après les vendanges et sont produits par milliers de litres à la fois. De plus, les cépages généralement utilisés avec la méthode Charmat (Chenin Blanc, par exemple) sont souvent bien moins chers que les seigneurs Pinot Noir et Chardonnay auxquels on fait appel dans la méthode champenoise décrite plus loin.

Ainsi se résume la méthode Charmat :



- Le vin non mousseux reçoit une addition de sucres et de levures. Le gaz carbonique généré par la fermentation se dissout dans le vin en raison de l'obturation de la cuve, de la pression développée et de la température maintenue froide ;
- Le vin devient mousseux et offre un plus fort taux d'alcool que le vin de départ. Il est alors filtré sous pression pour retenir les dépôts solides issus de la seconde fermentation (les lies) ;
- Juste avant la mise en bouteilles, une solution sucrée est ajoutée pour corriger les arômes du vin en fonction du style désiré.

L'ensemble du processus peut être réalisé en quelques semaines. Dans de rares cas, il s'étale sur plusieurs mois afin de laisser le vin se reposer entre fermentation et filtrage.

... ou une échelle pour le paradis ?

La méthode Charmat constitue la nouvelle méthode pour produire des vins mousseux. La méthode traditionnelle consiste à effectuer la seconde fermentation dans des bouteilles identiques à celles dans lesquelles le vin sera ensuite vendu.

Le champagne est produit de cette manière depuis plus de trois siècles et la législation française interdit qu'il en soit autrement. De nombreux autres vins mousseux français sont produits de la même manière et c'est également le cas des meilleurs mousseux d'Espagne, de Californie et d'autres pays.

La technique qui consiste à réaliser la seconde fermentation en bouteille se nomme méthode champenoise.

Cette seconde fermentation en bouteille est un procédé complexe puisque chaque bouteille devient une cuve de fermentation individuelle. Le processus

dure au minimum un an, mais trois années sont une pratique courante. Il est inéluctable que les vins mousseux produits selon cette méthode soient plus chers que ceux produits par celle de la cuve close.

L'élaboration du champagne

On vendange habituellement à la mi-octobre en Champagne, encore que selon les conditions climatiques du millésime les vendanges peuvent commencer dès le mois d'août, ou au mois de novembre seulement. Bien qu'on utilise maintenant des pressoirs modernes horizontaux, pneumatiques ou hydrauliques, le plus apprécié reste un petit pressoir vertical, peu profond, d'une capacité de 4 000 kilos. Le raisin garde ses rafles au pressurage, ce qui favorise l'écoulement du jus. Ce pressurage doit s'effectuer rapidement, en particulier avec le Pinot Noir, dont les matières colorantes contenues dans les peaux risquent de donner au moût une couleur indésirable. Chaque lot de 4 000 kilos de raisin s'appelle un marc, et un marc ne doit pas donner plus de 2 550 litres de moût. Le premier pressurage en extrait 2 050 litres qu'on appelle la cuvée et qui donne le moût de meilleure qualité, le second pressurage en extrait 500 litres qu'on appelle la taille.



Les tailles étant de qualité inférieure à la cuvée, bon nombre de maisons déclarent ne jamais les utiliser dans leurs champagnes et préfèrent les vendre aux firmes spécialisées dans les marques dites d'acheteur.

La première fermentation alcoolique. La première fermentation du champagne donne un vin sec tranquille, très acide au goût, de caractère quelconque. Comme pour le Porto, le vin de base ne doit pas être équilibré car seul le produit fini acquiert une harmonie véritable. Autrefois, la

première fermentation se faisait dans des fûts de chêne, mais les cuves en acier inoxydable les ont aujourd'hui remplacés dans une large mesure, encore que certaines maisons, parmi les plus traditionalistes, de même que plusieurs milliers de récoltants-manipulants, continuent de faire fermenter tout ou partie de leur vin en fût.

La fermentation malolactique. Le champagne subit normalement ce qu'on appelle une fermentation malolactique, laquelle n'est pas à proprement parler une fermentation mais plutôt un processus biochimique, qui transforme l'acide malique en acide lactique. Les vins fermentés en fût sont généralement mis en bouteilles avant que cette fermentation n'ait commencé, car il est difficile de la mener à bien dans le bois et on considère qu'elle ne se produit ensuite pas en bouteille. Un champagne qui n'a pas subi de transformation malolactique est souvent de caractère austère et difficile à apprécier avant sa pleine maturité ; en revanche, il restera à son apogée bien plus longtemps qu'un autre champagne.

L'assemblage. L'assemblage est une opération cruciale et minutieuse qui demande de grandes compétences. Assembler un champagne d'une maison donnée, à partir parfois de soixante-dix vins, dont chacun change de caractère d'une année sur l'autre, relève de l'exploit. Même un champagne millésimé demande à être assemblé de façon à rendre à la fois la qualité et le caractère du millésime, mais aussi le style de la maison.

La deuxième fermentation ou prise de mousse. Une fois que le vin assemblé a subi son dernier soutirage, on y ajoute la liqueur de tirage, un mélange de champagne tranquille, de sucre et de levures sélectionnées. La quantité de sucre ajoutée dépend du degré d'effervescence souhaité et de la quantité de sucres naturels que contient le vin. Après avoir reçu la quantité adéquate de liqueur, les vins sont mis en bouteilles et bouchés

provisoirement. On utilisait autrefois un bouchon en liège retenu par une agrafe, mais aujourd'hui on emploie une capsule couronne (comme on le fait pour la bière), qui tient en place un bouchon en plastique destiné à recueillir les sédiments laissés par la seconde fermentation. Les vins sont alors emmagasinés dans les caves les plus profondes, souvent dans les célèbres crayères, des carrières creusées par les Romains. Dans la fraîcheur de ces caves, la fermentation se fait très lentement, ce qui donne des vins aux propriétés très aromatiques, aux saveurs complexes et aux bulles minuscules. Le gaz carbonique reste prisonnier du vin et c'est uniquement quand la bouteille est débouchée qu'il pourra s'en échapper, se précipitant à la surface sous forme de bulles. C'est cette seconde fermentation qu'on appelle prise de mousse.

Le remuage. Lorsque la seconde fermentation est achevée, ce qui peut demander de dix jours à trois mois, les bouteilles sont rangées sur des pupitres, de lourdes planches rectangulaires articulées et comportant 60 trous. Celles-ci permettent de tenir les bouteilles par le goulot à une inclinaison variable de l'horizontale à la verticale. Le remuage consiste alors à faire tourner chaque bouteille pour amener les dépôts dans son col. Cette opération, effectuée manuellement, demande environ huit semaines, mais un certain nombre de firmes ont installé un équipement informatisé qui gère des palettes de 500 bouteilles et qui fait le même travail en huit jours.

Remuage ou capsules de levure. Depuis quelque temps, on expérimente de nouvelles techniques qui permettraient de se dispenser du remuage. On introduit dans les bouteilles des capsules poreuses de levure qui provoquent une seconde fermentation tout en emprisonnant les sédiments. Si ces pilules sont officiellement approuvées, elles remplaceront les très onéreuses gyropalettes depuis informatisées. On cherche également à mettre au point une autre technique, à partir d'une levure agglomérante qui ne nécessite pas de système

spécial de répartition.

Le vieillissement du vin. Après le remuage, bon nombre de bouteilles vieilliront pendant un certain temps avant que le dépôt ne soit ôté. Ce laps de temps est d'un an (à partir du mois de janvier qui suit la récolte) pour les champagnes non millésimés, et de trois ans pour les champagnes millésimés. Plus le champagne vieillit, meilleur il est, car le dépôt contient des cellules de levure mortes dont la décomposition progressive donne au champagne sa saveur et son bouquet particuliers. Ce processus qu'on appelle autolyse contribue dans une large mesure à la qualité des cuvées de prestige.

Le dégorgement. Le dégorgement consiste à ôter le dépôt qui s'est formé dans le bouchon en plastique retenu par la capsule. On plonge le goulot de la bouteille dans un bain de saumure à - 25 °C, ce qui fait adhérer le dépôt à la base du bouchon en plastique. On peut ainsi retourner la bouteille sans agiter le dépôt. On retire alors la capsule et le dépôt se trouve éjecté par le gaz sous pression. La quantité de vin perdu est faible, car la glace réduit la pression.

La liqueur d'expédition. Avant le bouchage, les bouteilles sont complétées avec la liqueur d'expédition, qui peut comporter une petite quantité de sucre. Plus le vin est jeune, plus le dosage de sucre est fort pour équilibrer l'acidité. Un beau champagne a besoin d'être acide, car c'est l'acidité qui communique la saveur au palais à travers l'effet tactile de milliers de bulles qui éclatent. Mais cette acidité s'arrondit avec l'âge et plus le champagne est vieux, moins il a besoin de sucre.

Le bouchage. L'étape suivante consiste à boucher les bouteilles à la machine. Une capsule métallique protectrice est placée sur le bouchon de liège, lequel prend sa forme caractéristique de champignon sous l'effet de la pression. Un fil métallique fixe l'ensemble, après quoi on agite

automatiquement la bouteille pour mélanger le vin et la liqueur. Les meilleures cuvées sont en général gardées quelque temps pour que la liqueur se marie au vin. Un bon champagne mérite toujours d'être gardé une année ou deux avant d'être bu.

Le goût : fruité ou souplesse

Les mousseux produits en cuve close ont une tendance naturelle à être plus fruités que ceux produits selon la méthode traditionnelle. Dans la cuve, la route menant du raisin au vin est plus courte et plus directe que celle passant par la bouteille. Les producteurs adoptent donc la méthode Charmat (de cuve close) lorsque leur objectif est de produire un vin fruité. Le plus fameux mousseux d'Italie, l'Asti (anciennement appelé Asti Spumante), en est un exemple parfait. Les mousseux de cuve close sont à consommer jeunes, lorsque leurs arômes fruités sont les plus intenses.

Les mousseux produits par seconde fermentation en bouteille sont donc moins fruités, car les modifications chimiques qui se produisent par l'interaction avec les lies de fermentation affaiblissent les saveurs fruitées au profit d'arômes et de saveurs de grillé, de noisette, de caramel ou encore de levure. La texture du vin évolue également en vieillissant sur les lies et offre de plus en plus de souplesse et de velouté. Les bulles diminuent en diamètre et perdent de leur agressivité en bouche.

La Champagne et la magie de ses vins

Champagne ! Quel nom symbolise mieux la fête ? Imaginez : chaque fois que quiconque, n'importe où dans le monde, veut célébrer un événement, il annonce : « Il nous faut du champagne pour fêter ça ! » (« Il nous faut du thé glacé ! » n'a pas

vraiment le même effet.)

Le champagne, le vrai, le seul, l'unique, ne peut provenir que de la région champenoise du nord-est de la France. Le célèbre moine qui était maître de chai à l'abbaye de Hautvillers, Dom Pérignon, n'a peut-être pas inventé le champagne, mais il a formalisé plusieurs procédés qui permettent de produire le champagne tel que nous le connaissons de nos jours. Il a notamment perfectionné la méthode qui permet d'obtenir du vin blanc avec des cépages noirs et il a surtout maîtrisé l'art d'assembler les vins de plusieurs cépages et villages pour obtenir un vin de base complexe (revoir à ce sujet la section précédente).

La Champagne est la zone viticole la plus septentrionale de France. La majorité des grandes maisons de champagne (c'est ainsi qu'on appelle les producteurs dans cette région) sont installées dans la ville de Reims (où Jeanne d'Arc fit sacrer Charles VII roi de France en 1429) et dans la ville d'Épernay, au sud de Reims. Les vignobles principaux se distribuent autour de ces deux villes (trois cépages y sont autorisés, deux noirs et un blanc) :

- **La montagne de Reims**, au sud de Reims, où se trouvent les meilleurs Pinot Noir ;
- **La côte des blancs**, au sud d'Épernay, qui offre les meilleurs Chardonnay ;
- **La vallée de la Marne**, à l'ouest d'Épernay, la plus appropriée au Pinot Meunier (un cépage noir), mais les trois cépages y sont plantés.

La plupart des champagnes utilisent les trois cépages. Le Pinot Noir donne du corps, de la structure et de la longévité à l'assemblage ; le Chardonnay donne de la finesse, de la fraîcheur et de l'élégance ; le Pinot Meunier offre sa précocité, ses arômes de fleurs et de fruits.

Un peu de magie dévoilée

Le climat de la région champenoise comporte des hivers froids et des étés chauds (mais pas trop). Le raisin doit donc se battre pour mûrir suffisamment certaines années. Même dans les années clémentes, les invariants du climat entraînent obligatoirement une forte acidité (voir le hors-texte concernant les raisins trop ou trop peu mûrs, chapitre 4). Cette forte acidité serait désolante pour des vins tranquilles, mais elle est parfaite pour produire du mousseux.

Ce climat frais, associé à un sol où la craie est omniprésente, est un facteur décisif de l'excellence du champagne.

Trois autres éléments distinguent le champagne des autres vins mousseux :

1. La quantité et la diversité des vignobles (de l'ordre de trois cents crus, ou vignobles indépendants) qui constituent une vaste palette de choix pour les assemblages ;
2. Les vastes, profondes et fraîches caves creusées dans la craie (beaucoup d'entre elles à l'époque romaine) dans lesquelles le champagne vieillit pendant plusieurs années ;
3. Les trois siècles d'expérience des Champenois dans la production du vin mousseux.

Le résultat est un mousseux d'une élégance infinie, peuplé d'une myriade de petites bulles et offrant une complexité d'arômes et une très longue finale. Voilà le seigneur Champagne !

Les champagnes non millésimés

Les champagnes non millésimés, tous ceux qui n'indiquent pas une année sur l'étiquette, représentent 85 % de la production. L'assemblage typique comporte deux tiers de cépage noir (Pinot Noir et Pinot Meunier) et un tiers de cépage blanc

(Chardonnay). L'assemblage incorpore des vins de trois vendanges ou plus. Ces vins proviennent de trente ou quarante villages différents pour chaque vendange. Le producteur de champagne est donc par obligation passé maître dans l'art de l'assemblage.

Chaque maison de champagne contrôle ses propres assemblages, créant ainsi un style de la maison pour son champagne millésimé. Une maison peut ainsi rechercher élégance et finesse, une autre peut vouloir mettre en valeur le fruité et une troisième le corps, la puissance et la longévité. La capacité de maintenir un style constant est un objectif essentiel des producteurs de champagne, car les consommateurs développent des préférences pour certains styles et s'attendent à retrouver ce style année après année dans les champagnes non millésimés d'une maison.

La plupart des grandes maisons de champagne font vieillir leur non-millésimé deux ans et demi à trois ans, même si le minimum légal pour cette catégorie est dorénavant de quinze mois. Le vieillissement supplémentaire prolonge la durée de mariage de l'assemblage, amplifiant ainsi les arômes et la complexité du vin. Dans de bonnes conditions de stockage (voir chapitre 22), vous pouvez encore développer les arômes d'un champagne non millésimé en le gardant un ou deux ans après l'achat.

La plupart des champagnes non millésimés se vendent entre 13 et 30 €. Certains négociants achètent de grandes quantités de champagne qu'ils revendent sous leur propre marque afin d'offrir des prix attractifs.



Champagnes millésimés

Sur dix ans, quatre ou cinq années offrent un climat suffisant en Champagne pour produire du vin millésimé. Autrement dit, les cépages mûrissent assez pour qu'on puisse produire du vin uniquement à partir des vendanges de cette année sans avoir à recourir aux vins de réserve des années antérieures. Les années 1980 ont connu un temps exceptionnel en Champagne, ce qui a permis à la plupart des maisons de produire du champagne millésimé chaque année entre 1981 et 1990, à l'exception de 1984 et de 1987. Les années 1990 se sont révélées plus classiques, avec cinq années très moyennes (1991, 1992, 1993, 1994 et 1997) et cinq années à millésime (1990, 1995, 1998, 1999 et surtout 1996, un excellent millésime). L'année 2000 a été millésimée pour les raisons que l'on peut deviner mais c'était un millésime moyen. 2002 est un très bon millésime pour les chardonnays, 2004 et surtout 2005 sont de bonnes années. Un millésime doit être élevé trois ans au moins, mais les grandes maisons le gardent six ans pour mieux affiner ses arômes et sa richesse.



Les producteurs décident chaque année de faire ou non un millésimé. Il leur faut garder du liquide pour leur champagne non millésimé (85 % du chiffre d'affaires tout de même). De plus, le candidat au millésime doit cadrer avec le style de ses prédécesseurs dans la même maison. Par exemple, 1989 n'a pas été une mauvaise année du tout ; pourtant, peu de maisons firent du millésimé (trop peu acide, ou trop rapide à mûrir).

Les champagnes millésimés entrent dans deux catégories :

- Les millésimes normaux qui se vendent entre 20 et 60 € la bouteille ; l'étiquette mentionne l'année ainsi que le nom de la maison ; reportez-vous à la liste des producteurs de champagne recommandés,

plus loin dans ce chapitre ;

➤ Les grands millésimes (souvent intitulés *cuvée de prestige* ou *tête de cuvée*) tels que le Dom Pérignon de Moët & Chandon, le Cristal de Roederer ou encore La Grande Dame de Veuve Clicquot ; les prix de ces cuvées prestige vont de 70 à 150 € voire beaucoup plus pour certaines.

Les champagnes millésimés sont nécessairement meilleurs que les non-millésimés pour quatre raisons :

1. On n'utilise pour les millésimés que les meilleurs raisins des meilleurs vignobles (la sélection est encore plus fine pour les cuvées de prestige) ;
2. En général, on ne choisit que les deux cépages les plus fins (Pinot et Chardonnay) pour les millésimés, le Pinot Meunier étant réservé aux non-millésimés ;
3. La plupart des maisons font vieillir les champagnes millésimés au moins deux ans de plus que les autres, ce qui amplifie encore la complexité de leurs arômes ;
4. Tous les raisins proviennent de la même année, qui doit donc être une année au-dessus de la moyenne, voire exceptionnelle.

Les champagnes millésimés offrent des arômes très intenses, ils ont plus de corps, plus de complexité et une plus longue note finale. Cette forte présence leur permet d'accompagner aisément les repas. Les champagnes non millésimés, plus légers, plus frais et moins complexes, sont parfaits en apéritif et ce sont de très bons achats. C'est à vous de décider à chaque occasion si elle mérite la différence de prix d'un millésimé.



Les millésimes de

champagne inoubliables

Dans les années 1980, les millésimes 1982, 1988 et 1985 ont été remarquables. Peut-être en trouverez-vous encore !

Les années 1990 comptent quatre millésimes intéressants : 1990, 1992, 1996 et 1998.

Plus près de nous encore, les millésimes 2000, 2002 et 2005 sont également à rechercher dans les bonnes maisons.

Les blancs de blancs et blancs de noirs

Une faible proportion de champagne est produite en utilisant un seul des trois cépages autorisés, le Chardonnay. Ce type de champagne se nomme *blanc de blancs* (un vin blanc issu de raisins blancs). Il peut être millésimé ou non et coûte en général plus cher. Étant plus léger et plus délicat que les autres champagnes, le blanc de blancs est idéal pour l'apéritif. Les blancs de blancs sont surtout présents chez les maisons et producteurs très implantés sur la Côte des Blancs (le chardonnay y règne en maître).

Il existe aussi, mais il est plus rare, du *blanc de noirs* (produit uniquement avec du Pinot Noir ou Meunier). Le blanc de noirs *Vieilles Vignes françaises* de Bollinger (produit uniquement avec des vignes non greffées de Pinot Noir) est absolument le meilleur, mais il coûte très cher (plus de 700 €). Le blanc de noirs Bollinger 1985 est un des meilleurs champagnes que nous ayons pu goûter ; l'autre était le Krug 1928.



Qui boit tout ce champagne ?

La France arrive en tête de la consommation de champagne dans le monde en absorbant 56% des ventes annuelles. Le Royaume-Uni est le premier marché à l'exportation devant les États-Unis, l'Allemagne, la Belgique, le Japon, l'Italie et la Suisse. Mais ce sont les États-Unis qui achètent la plus grande quantité de champagne en cuvée de prestige, notamment le Dom Pérignon.

Les champagnes rosés

Le champagne rosé est le seul vin européen qui peut être obtenu par assemblage de vin blanc et de vin rouge.

Les champagnes rosés peuvent être millésimés ou non et se basent normalement sur le Pinot Noir et le Chardonnay en proportions variables d'une maison à l'autre.

Le rosé est généralement produit en ajoutant un peu de vin rouge Pinot Noir à l'assemblage du vin de base, mais quelques maisons vinifient directement des raisins rouges en vin rosé. La couleur va de la pelure d'oignon au rouge saumon (les plus légers en couleur sont généralement de meilleure qualité).

Les champagnes rosés sont plus pleins et plus ronds que les autres et accompagnent bien les repas.

(Leur couleur les rend particulièrement appropriés aux anniversaires de mariage et à la Saint-Valentin.) Le premier champagne rosé commercialisé fut produit en 1777 par Clicquot. Tout comme les blancs de blancs, les champagnes rosés coûtent plus chers que les champagnes classiques. Tout le monde n'en produit pas. Parmi les meilleurs rosés, citons ceux de Roederer, Billecart-Salmon, Deutz, Gosset et Moët & Chandon (le Dom Pérignon rosé).



Certains consommateurs (et certains producteurs aussi) ont un préjugé défavorable à l'encontre du champagne rosé parce que sa couleur évoque la médiocrité de ces millions de litres de vins rosés insipides et à bon marché, qu'ils soient mousseux ou non. Pourtant, le champagne rosé est aussi sec et offre les mêmes grandes qualités que le champagne blanc. Mais la mode des vins tranquilles rosés, qui a cours depuis une dizaine d'années, a aussi déteint sur le champagne. Les champagnes rosés ont donc de plus en plus de succès.



Catégories de douceur

L'étiquette d'un champagne indique toujours la catégorie de douceur, mais les mots utilisés peuvent être trompeurs au premier abord : « extra-dry n'est par exemple pas le champagne le plus sec. Voici les catégories de douceur du champagne, du plus sec au plus doux :



➤ **Extra-brut** : moins de 6 g de sucre résiduel par litre ; s'il a moins de 3 g, il peut utiliser les mentions brut nature, dosage

zéro ou non dosé

- ✓ **Brut** : moins de 12 g
- ✓ **Extra-dry** : entre 12 et 17 g
- ✓ **Sec** : entre 17 et 32 g
- ✓ **Demi-sec** : entre 32 et 50 g
- ✓ **Doux** : plus de 50 g.

Le style de champagne le plus vendu (et c'est le cas des autres vins mousseux de grande classe) est le brut. Cependant, le champagne le plus vendu aux États-Unis (le Moët & Chandon White Star) est un extra-dry. Les trois styles que l'on rencontre quasiment partout sont le brut, l'extra-dry et le demi-sec.



Le blues du réfrigérateur

Ne laissez pas votre champagne, ni aucun autre mousseux, dans le réfrigérateur au-delà du lendemain ! Il perdra toutes ses bulles et l'intensité de ses arômes à cause de la température trop froide ; enfin, les vibrations du moteur du réfrigérateur ne sont pas appréciées par les mousseux, ni d'ailleurs par aucun vin (voir chapitre 23).

Quand boire du champagne selon Mme Lily Bollinger ?

Lorsque Jacques Bollinger s'est éteint en 1941, c'est sa veuve, Lily Bollinger, qui prit en charge cette fameuse maison de

champagne pour lui faire traverser la période difficile de l'occupation allemande. Jusqu'à sa mort en 1977, restée à la tête de la maison, elle la fit prospérer au point de lui permettre de doubler de taille. Cette grande dame fut aimée dans toute la Champagne et on pouvait la voir parcourir chaque jour les vignobles à bicyclette. En 1961, un journaliste londonien lui demanda à quelles occasions elle buvait du champagne. Voici la réponse de Mme Bollinger :

« Je ne bois du champagne que lorsque je suis joyeuse et j'en bois quand je suis triste. Il m'arrive d'en boire quand je suis toute seule. Quand je suis accompagnée, je le considère obligatoire. Je m'en verse un verre quand je n'ai pas d'appétit et j'en bois aux repas. Le reste du temps, je n'y touche jamais, sauf lorsque j'ai soif. »

L'excellente Lily Bollinger est morte à soixante-dix-huit ans, ce qui n'est pas si mal pour une telle quantité de champagne !

Notre sélection de producteurs de champagne

Le commerce du champagne, notamment à l'exportation, est dominé par une trentaine de grandes maisons, la plupart d'entre elles achetant l'essentiel de leurs raisins auprès d'une kyrielle de vignerons indépendants. Ces derniers détiennent 90 % du vignoble. Seules les maisons Roederer et Bollinger possèdent l'essentiel des vignobles dont elles tirent leurs vins, ce qui constitue à leurs yeux un avantage tant au point de vue économique qu'au niveau du contrôle de la qualité.

Un champagne est donc soit produit par une maison de champagne qui a acheté la plus grande partie

des raisins, soit produit par un vigneron indépendant (on l'appelle alors champagne de vigneron), soit par une coopérative. Sur l'étiquette, des codes en petits caractères indiquent l'origine du vin (par exemple NM pour négociant-manipulant, RM pour récoltant-manipulant, CM pour coopérative de manipulation).



Parmi les maisons de champagne les plus réputées, citons : Ayala, Billecart-Salmon, Bollinger, Charles Heidsieck, Delamotte, Deutz, Gosset, Henriot, Jacquesson, Krug, Lanson, Laurent Perrier, Moët & Chandon (la plus grande), Mumm, Perrier-Jouët, Philipponnat, Pol Roger, Louis Roederer, Ruinart, Salon, Taittinger, Veuve Clicquot.

Parmi les producteurs : Selosse, Drappier, De Sousa, Diebolt-Vallois, Peters, Egly-Ouriet, Marie-Noëlle Ledru, Pierre Gimonnet, Guy Charlemagne, Cazals, Larmandier-Bernier, Tarlant, Fleury.

Parmi les coopératives : Devaux, Pannier, Mailly. Cette autre liste présente les cuvées de prestige les plus intéressantes des maisons de champagne. Pour les goûter, il faut en général être prêt à dépenser une centaine d'euros voire beaucoup plus.



- **Krug** : Clos du Mesnil, Clos d'Ambonnay
- **Louis Roederer** : Cristal
- **Bollinger** : Vieilles Vignes françaises
- **Moët & Chandon** : Dom Pérignon
- **Veuve Clicquot** : la Grande Dame
- **Philipponnat** : Clos des Goisses
- **Pol Roger** : Cuvée Sir Winston Churchill
- **Taittinger** : Comtes de Champagne
- **Laurent Perrier** : Grand Siècle
- **Deutz** : Amour de Deutz
- **Perrier-Jouët** : Belle Époque

➤ **Ruinart** : Dom Ruinart
➤ **Charles Heidsieck** : Blanc des
Millénaires

Les autres vins mousseux

Tout autour du monde, on a adopté la méthode champenoise pour produire des vins pétillants. Pourtant, le résultat est différent. La conduite de la vigne très spécifique pratiquée en Champagne est en partie la cause de cette différence. De plus, certains producteurs vont jusqu'à ne pas même utiliser les cépages officiels du champagne. Et d'autres s'éloignent encore un peu plus de leur cible en adoptant la méthode de fermentation Charmat.

Les vins mousseux de France

Apparue au VIII^e, siècle, la Clairette de Die est un des plus anciens vins effervescents. Elle est produite dans la région de la Drôme. La France produit de nombreux autres vins mousseux en dehors du champagne, notamment dans la vallée de la Loire, autour de Saumur, ainsi qu'en Alsace et en Bourgogne. Lorsque le mousseux est produit selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille), il porte fréquemment le nom de *crémant* comme crémant d'Alsace ou crémant de Bourgogne, etc. Les cépages sont ceux cultivés dans la région concernée.

Ces dernières années, motivés sans doute par le succès toujours plus grand du champagne, nombre de producteurs de crémants ont amélioré la qualité de leur production (notamment en Alsace, Jura, Loire et Bourgogne). Résultat : certains crémants n'ont rien à envier à certains champagnes.

Les vins mousseux des États-Unis

Presque tous les États viticoles sont producteurs de vins mousseux, mais les deux plus fameux sont la Californie et New York. Pour citer deux bons exemples de vin mousseux de qualité de l'État de New York produits selon la méthode traditionnelle, nous nommerons Chateau Frank et Fox Run (tout deux vendus environ 11 €).

Les vins mousseux produits par les maisons de champagne françaises ont eu un succès notable en Californie.

Les vins mousseux de Californie sont absolument différents de ceux de la Champagne, même lorsqu'ils sont produits par une maison de champagne avec les mêmes méthodes et les mêmes cépages qu'en Champagne (la saveur est plus fruitée). Les bons mousseux de Californie qu'on trouve produits en méthode champenoise sont vendus de 8 à 20 € et plus.



La plupart de ces mousseux de Californie ne portent pas l'indication de *champagne* alors que les mousseux à bon marché de consommation de masse n'hésitent pas à le faire. Un des vins mousseux les plus vendus aux États-Unis qui porte le nom de *champagne* est le Korbel (environ 8 €). C'est le seul qui a subi une fermentation en bouteille.

Voici quelques vins mousseux de Californie que nous recommandons :

Maisons américaines



➤ **Iron Horse** : dans Green Valley (la partie

la plus fraîche de Sonoma). Notamment Wedding Cuvée, Russina Cuvée et Vrais Amis. Voyez aussi les Late Disgorged Blanc de blancs et Late Disgorged Brut, comparables en finesse à du champagne véritable ;

✓ **J** : des chais Jordan de Sonoma ; s'améliorant sans cesse, ce vin est dorénavant presque uniquement le produit de raisins de la Russian River Valley. Assez fruité et délicat ;

✓ **S. Anderson** : dans la Napa Valley. Cherchez notamment le Blanc de noirs ;

✓ **Handley Cellars** : Milla Handley est installé dans Anderson Valley dans le comté de Mendocino ; excellent Rosé Brut.

Maisons françaises ou espagnoles



✓ **Roederer Estate** : que la fameuse maison de champagne qu'est Louis Roederer réussisse fort bien dans la vallée Anderson ne nous étonne nullement. Excellent brut, rosé délicat et superbe cuvée l'Ermitage ;

✓ **Mumm Cuvée Napa** : l'essentiel des raisins provient du district frais de Carneros ; Winery Lake Brut et Blanc de noirs suggérant la cerise ; très fine cuvée nommée DVX ;

✓ **Domaine Carneros** : propriété de Taittinger située dans le district de Carneros ; un brut élégant et une superbe cuvée Le Rêve ;

✓ **Domaine Chandon** : dans Napa Valley ; appartient à Moët & Chandon ; production conduite par Dawnine Dyer ; cuvées Réserve et cuvée Étoile ;

- **Gloria Ferrer** : filiale de la société espagnole Freixenet située dans Carneros ; prix très correct et bien distribué aux États-Unis ; visite des chais intéressante ;
- **Cordoniu Napa** : propriété espagnole dans Carneros.

Les vins mousseux espagnols (Cava)

Si vous cherchez un vin mousseux à moins de 8 € la bouteille, voyez aussi du côté des Cava espagnols, dont la plupart sont produits dans la région de Penedès, près de Barcelone. La majorité de ces vins se vendent de 4 à 5 €.

Le *Cava* est produit selon la méthode traditionnelle de fermentation en bouteille. Il utilise en général des cépages espagnols, ce qui donne des arômes très différents de ceux de Californie et de Champagne (d'agréables saveurs de champignon). Les plus grandes cuvées de Cava contiennent cependant du Chardonnay.

Deux chais géants dominent toute la production : Freixenet et Cordoniu. L'aspect particulier de la bouteille de Cordon Negro de Freixenet la rend aisément reconnaissable. Deux de nos Cava favoris sont le Marques de Monistrol (très bon à 5 ou 6 €) et le Juve y Camps (un Cava millésimé vendu entre 9 et 10 €). Voyez également du côté de Mont Marçal, Paul Cheneau et Segura Viudas. Une version riche du Cava nommée Juve y Camps se vend environ 8 €.



Les vins mousseux allemands

(Sekt)

L'Allemagne produit de grandes quantités de vins mousseux, appelés *Sekt*, qui sont essentiellement consommés en Allemagne même. La méthode de cuve close (méthode Charmat) est employée ; le style des vins est donc frais et fruité. Les cépages sont le Riesling (pour les meilleurs) et le Müller-Thurgau.

Deux des marques les plus connues et les plus répandues sont Henkell Trocken (de 7,50 à 9,50 €) et Deinhard Brut (de 6 à 8 €).

Le spumante italien : sec et doux

Le mot *spumante* signifie simplement mousseux en italien. Il est devenu l'emblème des nombreuses imitations douces et fruitées, italiennes ou non, de l'authentique mousseux italien nommé *Asti Spumante*.

Le véritable Asti (ses producteurs ont fini par abandonner le second mot, pour éviter des confusions) est un vin mousseux délicieusement fruité jusqu'à l'exubérance, originaire du Piémont et basé sur le cépage Moscato selon la méthode de cuve close. C'est un mousseux qui se boit aisément avec les desserts (parfait avec un gâteau de mariage !). La fraîcheur est essentielle dans l'Asti et il faut essayer de trouver une marque qui se vende beaucoup (l'Asti n'étant pas un vin millésimé, il n'y a pas d'autre solution). Nous recommandons Fontanafredda, Cinzano, Gancia et Martini & Rossi (tous autour de 8 à 9,50 €).



Si vous désirez l'arôme de l'Asti avec moins de bulles, essayez le *Moscato d'Asti*, un vin demi-sec délicat et délicieux, qui convient tant à l'apéritif qu'au dessert ou au brunch (moins de 7 % d'alcool). Vietti en produit un correct pour environ 9,50 € -

nommé Cascinetta. Ici aussi, la fraîcheur est essentielle. Pour le Moscato d'Asti, laissez le millésime vous guider en recherchant le plus jeune que vous puissiez trouver.



L'Italie produit également plusieurs vins mousseux secs selon la méthode traditionnelle dans les zones viticoles d'Oltrepò-Pavese et de Franciacorta en Lombardie et dans le Trentin. Les mousseux secs d'Italie sont franchement secs, avec peu ou pas de dosage final. Vous en trouverez à tous les prix, depuis le Castello Gnacia à environ 6 €, en passant par le Ferrari Brut, Berlucchi Cuvée Imperiale Brut et Banfi Brut à moins de 15 €, jusqu'à quatre bruts haut de gamme (excellents) : le Bellavista, le Ca' des Bosco, le Giulio Ferrari et le Bruno Giacosa Brut (tous à environ 15,50 €). Giacosa est déjà réputé pour ses excellents Barbaresco et Barolo. Il produit son brut 100 % Pinot Noir durant ses loisirs, pour le plaisir. Comme tout ce qu'il produit, il est superbe.



Étoiles du Sud

L'Australie et l'Afrique du Sud ont commencé à produire d'excellents vins mousseux en méthode traditionnelle au cours de la décennie passée. L'Australie tire profit des techniques de vinification moderne dont elle dispose. Cherchez notamment le Moët & Chandon Green Point Brut, sec et très riche (environ 15 €). Voyez aussi celui de Mountadam Winery (23 €). Pour un bon pétillant austral à moins de 10 €, essayez le Seaview Brut.



De remarquables vins mousseux d'Afrique du Sud

sont ceux de Cabriere Estate, dans la Franshook Valley (marque Pierre Jourdan). Il propose un non-millésimé à moins de 10 €, un Pierre Jourdan Vintage Brut et surtout un Cuvée Belle Rose (exclusivement Pinot Noir) à environ 19 €.

Le service du Champagne et des mousseux.

Les mousseux se boivent normalement froids à environ 7 à 8 °C, bien que certains le préfèrent un peu moins frappé à 11 °C. Nous-mêmes le préférons bien froid : c'est ainsi que le vin garde le mieux son effervescence. Les champagnes vieux et millésimés sont plus complexes et peuvent être servis plus chambrés.

Ne laissez jamais une bouteille de mousseux ouverte sur la table sans la placer dans un seau à glace (moitié eau froide, moitié glace) car le vin se réchauffe très vite. Utilisez un bouchon à champagne pour garder sa mousse si vous avez besoin de laisser la bouteille au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Si vous préparez une fête, sachez que la taille idéale pour le champagne est le magnum, qui équivaut à deux bouteilles. Le vin vieillit plus lentement dans cette grande bouteille. Le magnum (parfois le Jéroboam, ou 3 l) est la taille maximale dans laquelle le champagne est produit. Toutes les bouteilles de plus grande taille ont reçu le champagne en fin de parcours ; le vin n'y est donc pas aussi frais que dans le magnum ou la bouteille normale.

Évitez les demi-bouteilles (375 ml) et les quarts (187 ml), car le champagne est rarement bien frais dans ces petits flacons. (Si on vous offre une demi-bouteille de champagne ou d'un autre vin mousseux en cadeau de mariage, ouvrez-la dès que possible ;

il est inutile de la conserver dans l'attente d'une occasion adéquate !)



Ne servez jamais un champagne brut ou extra-dry avec un dessert. Ces styles sont trop secs et ne s'accorderont pas aux mets sucrés. Avec des fruits frais, essayez un champagne demi-sec. Avec des desserts encore plus sucrés (avec votre gâteau de mariage !), essayez un Asti italien.



Invitez le champagne à table !

Si ses bulles et sa vivacité font merveille à l'apéritif, le champagne est aussi un vrai vin qui accompagne merveilleusement bien certains plats.

Essayez par exemple :

- En entrée, un champagne blanc de blancs très minéral sur les fruits de mer.
- Un champagne blanc de noirs sur les volailles, les ris de veau et les viandes blanches.
- Un champagne d'une quinzaine d'années sur un risotto.
- Un champagne rosé sur de l'agneau.
- Des vieux champagnes rosés sur des petits gibiers à plume ou du chevreuil.
- Un champagne blanc de blancs bien charnu sur des fromages à pâte cuite.
- Un champagne rosé avec un dessert à base de fruits rouges.

Dix excuses pour boire du champagne (ou tout autre mousseux de qualité)

1. Vous avez une bouteille à portée de main.
2. Votre chef de service vient de partir en vacances ou a été muté.
3. Votre bruyant voisin a enfin déménagé.
4. Vous avez fini de payer votre impôt sur le revenu.
5. Nous sommes samedi.
6. Les enfants sont partis en colonie de vacances.
7. Vous venez de retrouver un billet de 50 € dans la doublure de votre veston.
8. Le téléphone n'a pas sonné de la journée.
9. Le muselet du bouchon ferait un excellent jouet pour le chat.
10. Vous venez de mettre à jour un livre sur le vin.

Chapitre 18

Des palais inconnus (vins de dessert et fortifiés)

Dans ce chapitre :

- ▶ Le vin le plus versatile du monde
- ▶ Quatre-vingts cépages pour un seul vin
- ▶ Un vin qui se garde deux cents ans
- ▶ L'or liquide des raisins pourris

Les vins que nous rassemblons ici dans la catégorie des vins d'apéritif, de dessert et fortifiés (ou mutés), ne correspondent pas *a priori* aux boissons que vous consommerez quotidiennement. Certains de ces vins sont bien plus alcoolisés que les vins de table et d'autres sont extrêmement sucrés (ainsi que rares et chers !). Ils sont, dans le monde du vin, l'équivalent des très grands chocolats : si délicieux que l'on pourrait se laisser emporter si on n'y prenait garde. Ces vins sont parfaits pour accompagner les petits événements de la vie quotidienne, un verre avant ou après le repas, une bouteille quand viennent des amis, une gorgée pour marquer la décision de commencer un régime (demain !).

Sans même considérer la très évidente notion de plaisir, c'est à vous et vous seul qu'il appartient de découvrir ces vins au point de vue de la dégustation technique. L'apprentissage des vins est une activité sérieuse, et personne ne peut vous remplacer.

À la recherche du moment idéal

La plupart des vins que l'on consomme avant les repas comme apéritifs ou après le repas comme vins de dessert (mais pas comme digestifs) entrent dans la catégorie des *vins mutés* (appelés *vins fortifiés* aux États-Unis). Tous ces vins ont reçu un complément d'alcool à une certaine étape de la chaîne de production, ce qui leur permet d'afficher des taux d'alcool de 16 à 24 %.

Le moment choisi pour ajouter l'alcool détermine si le vin sera doux ou sec. Lorsque l'alcool est ajouté pendant la fermentation, le vin devient doux. En effet, cet alcool provoque la fin prématurée de la fermentation ; une partie du sucre du jus de raisin non fermenté reste dans le vin (voir le processus de fermentation, chapitre 1). Si l'alcool est ajouté lorsque la fermentation est achevée (tout le sucre du raisin a été converti en alcool), le vin devient sec (à moins de rajouter du sucre ensuite).

Certains des vins de dessert n'ont pas fait l'objet d'une adjonction d'alcool. Leur douceur est le résultat naturel d'une surmaturation des raisins ou de l'action magique de la pourriture noble (voyez la discussion concernant les vins allemands, chapitre 14). Une autre méthode, appelée passerillage, consiste pour les producteurs à ne vendanger que des raisins très mûrs, sans qu'ils soient pour autant atteints par la pourriture noble, et à les faire sécher avant de les presser : cette dessiccation des grains permet de concentrer leur jus. Ce sont les deux méthodes qui permettent de transformer un jus de raisin en un véritable nectar des dieux.

Le xérès : le vin le plus mal compris du monde

Longtemps, nous avons évité toute rencontre avec le xérès. Jusqu'à ce jour où nous avons découvert les qualités que ce vin pouvait receler. À tort, nous

nous étions imaginé que le xérès n'était qu'un vin doux à bon marché que seules pouvaient apprécier nos vieilles tantes et les Anglais. Depuis, nous savons que les Anglais (et nos vieilles tantes) avaient compris ce que nous avons tardé à comprendre : le xérès est un vin d'une qualité authentique et d'une grande diversité. Et pourtant, il reste inconnu par la majorité du monde. En un sens, ce n'est pas un mal ; les meilleurs xérès nous sont accessibles à des prix encore décents.

Le triangle de Xérès

Le xérès est produit en Andalousie, dans la canicule du Sud espagnol. Le vin tire son nom de la ville de Jerez de la Frontera, une vieille cité maure et arabe dans laquelle sont installés la plupart des chais (*bodegas*) produisant du xérès. (Le terme *bodega* peut faire référence aussi bien au bâtiment dans lequel le xérès vieillit qu'à la société commerciale qui le produit.)

La ville de Jerez se trouve à une pointe du triangle de la région de production du xérès. Puerto de Santa Maria est une autre pointe de ce triangle, belle ville côtière au sud-ouest de Jerez, qui accueille de nombreuses grandes *bodegas*. L'air maritime semble y amplifier la qualité des xérès secs du type *Fino* (voir la section suivante). La troisième et dernière pointe est Sanlúcar de Barrameda (sur la côte mais au nord-ouest de Jerez). Cette zone est si réputée pour ses effluves marins que les xérès très légers et très secs, les *Manzanilla*, ne peuvent être produits officiellement que dans cet endroit. Les amateurs de xérès prétendent qu'ils peuvent reconnaître les arômes salés et iodés de l'océan dans un *Manzanilla*.

De Sanlúcar à Jerez, la route vous guide à la découverte de vignobles plantés dans un sol d'un blanc étonnant ; il s'agit de l'*albariza*, cette fameuse craie blanche riche en coquillages fossiles. Les étés

y sont chauds et secs, mais l'air marin tempère la trop grande canicule.

Le cépage principal utilisé dans le xérès, le *Palomino*, ne s'exprime nulle part aussi bien que dans ce sol. Le Palomino, à l'origine d'un liquide très neutre et faible en acidité, est en effet un bien piètre cépage pour produire des vins de table ou des vins légers. Pourtant, il est parfait pour le xérès. Les deux autres cépages utilisés, le *Pedro Ximénez* et le *Moscatel* (Muscat), servent également à produire les xérès doux.

Le phénomène de la flor

Tous les xérès reçoivent de l'alcool en fin de fermentation, mais leur destin sera différent selon la quantité reçue. Ils deviendront soit *Fino* (léger et très sec) soit *Oloroso* (riche et plein tout en restant sec). D'autre part, des xérès doux sont produits en ajoutant du sucre à n'importe lequel de ces deux types.

Une fois la fermentation achevée, le producteur juge l'aspect, les arômes et les saveurs du vin jeune avant l'ajout d'alcool et décide si le xérès doit devenir *Fino* ou *Oloroso*. Si le vin semble vouloir devenir *Fino*, le producteur ajoute un peu d'alcool (jusqu'à atteindre 15,5 %). S'il semble vouloir devenir *Oloroso*, il amène le taux d'alcool jusqu'à 18 %.

C'est à ce moment que commence la magie du xérès : une croûte appelée *flor* se forme à la surface du vin s'il est destiné à devenir un *Fino*. La *flor* couvre toute la surface, ce qui empêche le vin d'être au contact de l'air. Cette croûte s'alimente en revanche avec l'oxygène de l'air sur une face et avec l'alcool et la glycérine du vin sur l'autre. La *flor* qui se maintient à la surface du vin détermine son caractère en lui donnant des arômes et des saveurs particuliers. Le vin devient plus léger et plus délicat.

L'ajout d'une plus grande quantité d'alcool dans les barriques des vins désignés comme devant devenir des Oloroso empêche tout maintien de la *flor* à leur surface. N'étant pas protégés par la croûte de *flor* (et les barriques n'étant ici jamais ouillées, maintenues pleines à ras bord), les Oloroso sont exposés à l'oxygène pendant leur vieillissement.

Les générations s'entraident

Les deux types de xérès, Fino et Oloroso, vieillissent selon un procédé original et absolument fascinant à découvrir.

Un vin jeune n'est pas laissé seul pour grandir ; il est versé dans des barriques contenant déjà un vin plus vieux, ayant déjà commencé sa maturation. Pour libérer un volume nécessaire à l'ajout de vin jeune, une partie de la barrique de vin plus vieux est soutirée pour être ajoutée dans les barriques du vin de la génération précédente. Et puisqu'il faut trouver de la place pour accueillir ce vin, une partie du vin le plus vieux est transférée dans des barriques d'un vin encore plus vieux, etc. En fin de manipulation, on peut obtenir de quatre à neuf générations pour aboutir enfin au xérès des barriques les plus vieilles qui est soutiré pour être mis en vente.



Ce système consistant à assembler des générations se nomme la *solera*, terme issu de *solera* (le plancher) qui est également utilisé pour désigner les plus vieilles barriques de vin. Les générations plus jeunes sont les *criaderas*, ce terme suggérant fort à propos que le vin est encore dans sa prime et bruyante jeunesse.

Lors de cette opération d'assemblage de millésimes, on ne prélève toujours que moins de la

moitié de chaque barrique. Théoriquement, chaque barrique (même la plus jeune) contient des quantités de plus en plus faibles, mais jamais nulles, de vin très ancien. Chaque fois qu'un vin plus jeune est versé dans une barrique plus vieille, il reçoit une éducation par son parent en lui empruntant certains traits de caractère ; en quelques mois, le vin d'une génération n'est plus le même que celui qu'il était avant d'avoir accueilli le vin de la génération suivante : il a donné de lui-même. Ce système de *solera* permet de conserver indéfiniment au xérès la même qualité et le même style.

Les chais où sont entreposées les barriques de xérès sont volontairement aérés et placés au-dessus du sol (ce qui les distingue des caves légèrement humides et souterraines appropriées à la majorité des autres vins). Cet environnement provoque l'évaporation d'une partie de l'eau du vin, ce qui augmente son taux d'alcool. Certains xérès Oloroso de plus de dix ans peuvent ainsi titrer jusqu'à 24 % d'alcool (partis de 18 %).

Xérès secs et xérès doux

Jusqu'ici, tout est simple : il existe deux types de xérès, le Fino délicat qui a vieilli sous sa croûte de *flor* protectrice et le xérès Oloroso, plus riche et ayant subi une oxydation pendant sa maturation. De plus, il n'y a presque pas de millésimes. En réalité, la vaste gamme des xérès peut prêter à confusion du fait que chacun des deux types principaux donne naissance à au moins douze styles de xérès. Dans certains cas, une barrique de xérès va changer de caractère, sans intervention aucune, et ne plus se conformer à la catégorie d'origine. Enfin, l'adjonction volontaire de sucre dans le vin permet de créer une tout autre gamme de styles.

Voici tout d'abord les styles principaux de xérès secs :

✓ **Fino** : un xérès pâle, de couleur paille, de corps léger, sec et délicat. Le xérès Fino est toujours élevé sous sa pellicule de *flor*, que ce soit à Jerez ou à Puerto de Santa Maria. Il titre entre 15 et 18 % d'alcool. Une fois qu'il a perdu sa *flor* protectrice (par mise en bouteilles), le Fino devient très sensible à l'oxydation et doit donc être stocké dans un lieu frais puis bu rapidement. Le Fino se sert frais ;

✓ **Manzanilla** : une sorte de xérès Fino très léger et offrant des arômes marins qui n'est produit qu'à Sanlúcar de Barrameda. (Parmi les différentes variations du style Manzanilla, le Manzanilla Fina est le plus répandu.) La proximité de la mer tempère le climat, ce qui permet à la pellicule de *flor* d'être plus épaisse ; le Manzanilla est ainsi le xérès le plus sec et le plus âpre. Il est à consommer comme le xérès Fino ;

✓ **Manzanilla Pasada** : un xérès Manzanilla qui a vieilli environ sept ans et qui a perdu sa *flor*. Sa couleur est plus ambrée que celle du Manzanilla Fina et il est plus corsé. Il se rapproche d'un Amontillado (voir ci-dessous) tout en restant vif et âpre. À servir frais ;

✓ **Amontillado** : il s'agit d'un xérès Fino ayant perdu sa *flor* au cours du vieillissement en barrique. Il est d'une couleur ambrée plus profonde et ses arômes de noix sont plus intenses que ceux des styles précédents. Le xérès Amontillado est sec tout en conservant un peu de l'âpreté de sa flore perdue. Les authentiques Amontillado sont assez rares et on trouve des xérès moins chers qui se prétendent Amontillado. Méfiez-vous si une telle bouteille coûte moins de 5 €. Vous servirez l'Amontillado assez frais. Mieux vaut terminer la bouteille dans la semaine ;

✓ **Oloroso** : le xérès Oloroso offre des couleurs allant du doré profond jusqu'au brun foncé selon l'âge. Il est corsé et offre

des arômes intenses de raisin tout en délivrant une note finale sèche. On n’y trouve pas la grande âpreté des xérès Fino. Les xérès Oloroso titrent entre 17 et 22 % d’alcool et peuvent être gardés indéfiniment du fait qu’ils ont déjà été oxydés pendant le vieillissement. Ils se servent chambrés ;

✓ **Palo Cortado** : le plus rare des xérès. Il débute sa vie dans le style Fino en développant la croûte de *flor*, puis perd cette croûte pour se transformer en Amontillado. À ce moment, pour une raison inconnue, il commence à se rapprocher du style Oloroso, puis plus riche et plus aromatique, tout en conservant en partie l’élégance de son passé Amontillado. Par sa couleur et son taux d’alcool, le Palo Cortado est proche de l’Oloroso mais ses arômes sont dans le style Amontillado. Comme pour l’Amontillado, vous devez vous méfier des imitations. Il est à servir chambré. Autant de garde qu’un Oloroso.

Le bouquet ou l’arôme du xérès Fino rappelle en général les amandes. L’Amontillado évoque les noisettes et l’Oloroso fait penser aux noix. Notez en passant que les fruits secs ainsi suggérés accompagnent très bien ces vins.



En ajoutant une substance sucrée à un xérès sec, on produit aussi du xérès doux. Cette substance peut être le jus du cépage Pedro Ximénez dont les grains ont été séchés au point de devenir des raisins secs. Tous les styles de xérès doux présentés ci-après doivent être servis chambrés :

✓ **Medium Sherry** : produit à partir de xérès Amontillado ou Oloroso léger qui a reçu un peu de sucre. Couleur brun clair ;

✓ **Pale Cream** : mélange de xérès Fino et

de xérès Amontillado léger avec adjonction de sucre. Couleur dorée très pâle. Ce xérès doux est récent mais compte de plus en plus dans le total des ventes de xérès dans le monde ;

✓ **Cream Sherry** : le Cream et la version « Milk » encore plus légère sont des xérès *amoroso* (le terme pour un Oloroso adouci). La qualité dépend de l'Oloroso d'origine, qui peut s'améliorer en bouteille avec l'âge. Ces xérès sont très populaires dans les pays anglo-saxons ;

✓ **Brown Sherry** : xérès de dessert très foncé, riche et doux. Généralement basé sur un Oloroso plus corsé ;

✓ **East India Sherry** : variation du Brown Sherry fortement adoucie et colorée ;

✓ **Pedro Ximénez** et **Moscatel** : xérès de dessert sirupeux très sucrés et brun foncé. Peu alcoolisés, ce sont des xérès produits à partir des deux cépages dont ils tirent leur nom. En tant que xérès portant un nom de cépage, ils sont devenus assez rares. Ils sont délicieux avec une crème glacée à la vanille (nous avons essayé !).

De nombreux autres vins doux, notamment aux États-Unis et en Australie, utilisent le nom *Sherry*. Il s'agit en fait de vins à bon marché vendus en grandes bouteilles. Vous pouvez parfois croiser un vin correct, mais il s'agit en général de vins très sucrés et peu intéressants. Le vrai xérès est celui de la région de Jerez en Espagne. Il doit porter sur l'étiquette le nom officiel de *Jerez-Xérès-Sherry* (les noms espagnol, français et anglais de la ville).



du xérès

Le **Manzanilla** : très iodé, très minéral, doté d'arômes de fleurs. Il est sublime avec un très bon jambon espagnol issu du fameux porc Pata negra.

Avec un **Fino**, je conseille du jambon, des fruits de mer ou du poisson.

L'**Amontillado** permet le même genre d'accords qu'avec le vin jaune du Jura. Essayez avec un fromage de brebis au goût puissant comme le manchego (fromage de brebis espagnol), un brebis basque bien affiné ou encore des fruits secs et de la pâte de coing.

L'**Oloroso** fait de beaux mariages avec les fromages à pâte persillée, le chocolat, les pruneaux, les desserts épicés.

Un **Palo Cortado** s'apprécie en apéritif.

Les **xérès doux** type Pedro Ximenez s'accordent avec les gâteaux au chocolat, les christmas puddings ou l'ananas caramélisé.

Service et stockage du xérès

Les authentiques xérès, secs et légers des types Fino ou Manzanilla, doivent être servis frais. Essayez de vous les procurer auprès d'un caviste qui en vend fréquemment. En effet, un Fino ou un Manzanilla qui a perdu patience sur l'étagère pendant plusieurs mois ne pourra plus vous offrir la véritable expérience à laquelle vous vous attendez. Les demi-bouteilles constituent un format idéal en

éliminant le problème de l'oxydation éventuelle de la bouteille entamée.

Aussi bien le Fino que le Manzanilla peuvent être excellents à l'apéritif. Vous devez pourtant rester vigilant lorsque vous en commandez dans un bar ou dans un restaurant. N'acceptez jamais un verre d'une bouteille entamée (sauf si vous êtes sûr de sa conservation). Même dans ce cas, demandez au serveur depuis quand la bouteille est ouverte. Une bouteille de xérès entamée doit être bue le lendemain au plus tard.



À la différence des vins de table que l'on stocke normalement couchés, les bouteilles de xérès peuvent être stockées debout. N'essayez jamais de garder une bouteille de Fino ou de Manzanilla plus de trois mois. En revanche, les xérès doux (Amontillado, Oloroso, Palo Cortado) sont très alcoolisés et ont déjà subi un vieillissement avec oxydation qui vous permet de les garder longtemps.



Les xérès Fino et Manzanilla s'accordent bien avec les amandes, les olives, les crevettes, toutes sortes de fruits de mer et bien sûr ces sympathiques tapas qu'on offre dans les bars espagnols. Un Amontillado peut accompagner un repas, une soupe légère, des fromages, du jambon ou du saucisson (notamment le *chorizo*). Un Oloroso ou un Palo Cortado se marieront avec des noix, des olives et des fromages secs (notamment le fromage de brebis espagnol *manchego*). Quant aux xérès doux, vous pouvez les servir avec les desserts ou bien en dehors des repas.



Quelques producteurs de xérès recommandés

Les xérès constituent d'excellentes opportunités dans le monde du vin : vous pouvez trouver des xérès authentiques et de bonne tenue dans tous les styles pour 4 à 6,50 €. Si vous désirez le meilleur, comptez de 8 à 9,50 €. Voici nos producteurs favoris, classés par style :



Manzanilla

- ✓ **La Gitana** de Vinicola Hidalgo (très bonnes affaires de 5,50 à 6,50 €) ainsi que sa **Manzanilla Pasada** ;
- ✓ **Barbadillo**.

Fino

- ✓ **Tio Pepé** de González Byass ;
- ✓ **La Ina** de Pedro Domecq ;
- ✓ **Jarana** d'Emilio Lustau ;
- ✓ **Inocente** de Valdespino.

Amontillado

Méfiez-vous du grand nombre d'imitations à bon marché dans cette catégorie. Vous êtes assuré de trouver un Amontillado authentique en choisissant un des producteurs suivants :

- ✓ **Del Duque** de González Byass (le vrai de vrai à environ 14 € ; rare) ;
- ✓ Tous les Amontillado baptisés **Almacenista** d'Emilio Lustau ;
- ✓ **Napoleon** de Vinicola Hidalgo ;
- ✓ **La Honda, Solera primera** d'Osborne ou son Solera AOS (autour de 15 €).

Oloroso

- **Alfonso** et **Matusalem** de González Byass ;
- Tous les Oloroso baptisés **Almacenista** d'Emilio Lustau ;
- « **E** » **Very Old** d'Osborne ou son Alonso Sabio (environ 23 €) ;
- **Royal Corregidor** de Sandeman (riche, mais un peu doux).

Palo Cortado

Attention aux nombreuses imitations. Les véritables Palo Cortado sont assez rares.

- Tous les Palo Cortado baptisés **Almacenista** d'Emilio Lustau ;
- **Xérès Cortado** de Vinicola Hidalgo.

Xérès doux Cream

- **San Domingo** de González Byass (un Pale Cream, délicat et pas trop doux) ;
- **Armada Cream** de Sanderman ;
- **Rare Cream Rexerva** ou **Vendimia Cream** d'Emilio Lustau.

Xérès doux East India, Pedro Ximénez, Moscatel

- **Emilio Lustau** (un bon producteur pour tous ses xérès doux) ;
- **Pedro Ximénez** « Noe » de González Byass.

Le Montilla : un cousin du xérès

La région de Montilla-Moriles se trouve au nord-est de celle de Jerez. Elle produit des vins très proches du xérès dans les styles Fino, Amontillado et Oloroso. Il existe deux différences essentielles entre Montilla et xérès :

1. Le cépage principal de Montilla est le Pedro Ximénez ;
2. Les vins de Montilla atteignent généralement un fort taux d'alcool de manière naturelle (sans adjonction d'alcool).

La marque la plus répandue est Alvear. Ses vins sont assez faciles à trouver et d'un prix raisonnable (environ 6 €). Le meilleur Montilla d'Alvear, celui d'Abuelo Diego, se vend autour de 8 €.



Marsala, Vino Santo et autres Italiens

L'Italie propose plusieurs vins de dessert et liquoreux, dont le plus fameux est le marsala.

Le marsala, qui tire son nom d'une ville de la pointe ouest de la Sicile, est un vin fortifié basé sur des cépages locaux. Sa réputation a tant souffert qu'il n'est plus considéré que comme ingrédient de cuisine. Pourtant, plusieurs producteurs sérieux de la zone tentent de ressusciter le marsala en tant que vin fortifié de qualité.

Le marsala est produit en différents styles, mais il est toujours fortifié par adjonction d'alcool après fermentation puis vieilli selon un procédé similaire à celui de la solera. On trouve donc du marsala sec, demi-sec ou doux, de couleur ambre, or ou rouge. Les meilleurs marsalas portent sur l'étiquette la

mention *Superiore* ou, mieux encore, *Vergine*. Le marsala Vergine (vierge) est non sucré et non coloré ; c'est celui qu'on a laissé vieillir le plus longtemps.

Le producteur Marco De Bartoli est un producteur de marsala très réputé. Il offre un *Vecchio Samperi* de vingt ans d'âge qui donne une bonne idée de ce que peut être un marsala d'apéritif sec. D'autres producteurs remarquables sont Pellegrino, Rallo et Florio.



Deux vins de dessert fabuleux sont produits à partir de raisins séchés (passerillés) sur de petites îles aux abords de la Sicile. Le premier est le *Malvasia delle Lipari* produit par feu Carlo Hauner. Ce vin offre une très belle couleur orange-ambre et des arômes incroyables de fleurs, d'abricot et d'herbes. L'autre est le *Moscato di Pantelleria*, un vin de dessert très riche ; un des meilleurs producteurs est De Bartoli, déjà cité.

De retour sur le continent, nous trouvons en Toscane le *Vino Santo*, un vin doré et ambré réalisé à partir de raisins séchés puis mûris en barrique pendant plusieurs années. Le *Vino Santo* est proposé en sec, demi-sec et doux. Nous préférons les deux premières versions, le style sec convenant à l'apéritif et le style demi-sec pour accompagner les sublimes biscuits aux amandes appelés *cantuccini*.



Quatre grands producteurs de *Vino Santo* (on trouve aisément des demi-bouteilles) sont Avignonesi, Badia a Coltibuono, Castello di Cacchiano et San Giusto a Rentennano.

Porto : le grand vin doux du Portugal

À notre humble avis, le porto est le plus fameux vin rouge fortifié du monde.

C'est à l'occasion d'une des nombreuses guerres qui se sont produites entre les Britanniques et les Français que la région de Porto a été « découverte » par les Anglais, et ensuite par le reste du monde. En effet, à la fin du XVII^e siècle, les Anglais ne pouvaient plus obtenir du vin français et se sont tournés vers le Portugal. Pour permettre au vin de supporter le long voyage en mer, une petite quantité d'eau-de-vie était ajoutée avant le départ. La première maison de porto britannique, Warre, s'est installée dans la ville d'Oporto en 1670. De nombreuses autres maisons l'ont rejointe.

Ironie de l'histoire, les Français, ceux-là même qui ont poussé les Anglais à aller s'approvisionner au Portugal, consomment de nos jours trois fois plus de porto qu'eux !

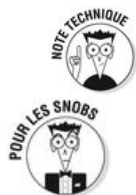
En remontant le Douro

Bien que le porto tire son nom de la ville côtière où se jette le Douro dans l'océan Atlantique, les vignobles sont situés bien plus loin dans les terres, en remontant la chaude vallée montagneuse du Douro (une des premières zones viticoles reconnue en tant que telle par le gouvernement dès 1756). Les pentes de la vallée du haut Douro offrent quelques-uns des plus pittoresques vignobles du monde, en partie restés si sauvages qu'on ne peut les atteindre que par canoë ou à dos de mulet.

La plupart des vins de Porto sont déjà vinifiés avant de descendre la vallée du Douro pour rejoindre la côte. Le vin est ensuite mûri dans les entrepôts qui se trouvent à Vila Nova de Gaia, la banlieue de Porto de l'autre rive. Le vin est ensuite expédié dans le monde entier depuis le port de Porto.

Vos amis amateurs de vin seraient sans doute bien en peine si vous leur demandiez de citer les noms

des quatre-vingts cépages autorisés pour produire le porto. Avouons que la plupart des amateurs, même les amoureux du porto, auront bien du mal à nommer même un seul cépage. En effet, les variétés utilisées sont presque toutes locales et inconnues hors du Portugal. Devenez incollable en apprenant que les six cépages les plus importants sont le *Touriga Nacional*, le *Tinta Roriz* (Tempranillo), le *Tinta Barroca*, le *Tinta Cão*, le *Touriga Francesca* et le *Tinta Amarela*.



Exigez du PortO !

Le terme porto a été galvaudé bien plus encore que les termes xérès ou sherry. De nombreux pays en dehors de l'Union européenne (Australie, Afrique du Sud, États-Unis) produisent un vin doux rouge dans le style du porto et indiquent Port sur l'étiquette. Bien que certains d'entre eux puissent être assez satisfaisants, ils ne rivalisent jamais avec les authentiques portos produits au Portugal. Lisez attentivement l'étiquette pour vérifier la dénomination officielle (avec un o !) et l'origine du produit.

Tant de portos dans un seul port ?

Le xérès a pu vous paraître compliqué, mais, d'une certaine manière, c'est encore pire pour le porto. Tous les portos sont doux, et la majorité sont rouges, mais il en existe une infinité de styles. Ces

styles varient selon la qualité du vin de base (de l'ordinaire à l'exceptionnel), la durée de maturation en fût de bois avant mise en bouteilles (de deux à quarante ans ou plus) et le choix ou non d'utiliser des vins d'un seul millésime.

Voyons quels sont ces principaux styles :

✍ **Porto blanc** : fait avec des raisins blancs, ce vin de couleur dorée est soit presque sec (il se boit en apéritif), soit doux. Les raisons de son existence sont un mystère : le xérès et le madère Sercial (voir plus loin) sont de bien meilleurs apéritifs secs, et les portos rouges en vins doux leur sont supérieurs ;

✍ **Porto Ruby** : ce porto jeune, non millésimé, vieillit dans le bois moins d'un an avant d'être vendu. Fruité, simple et à bon marché (moins de 10 €), c'est le porto le plus répandu. Il porte la mention *Reserve* ou *Special Reserve* s'il a vieilli six ans et coûte donc quelques dixièmes d'euros de plus. Le porto Ruby est une bonne introduction au monde du porto ;

✍ **Porto Tawny** : de couleur grenat ou rouge-brun, les Tawny simples sont des vins légers qui vieillissent dans le bois pendant trois ans (certains sont des assemblages de porto Ruby et de porto blanc). Les portos Tawny les meilleurs prennent une couleur pâle suite à un long vieillissement dans le bois. Ils coûtent environ 12 €, alors que les Tawny les moins chers, moins de 8 €. Les grands Tawny portent la mention de l'âge moyen (la moyenne de l'âge des vins dont ils sont issus), c'est-à-dire vingt, trente ou quarante ans. Un Tawny de dix ans d'âge coûte autour de 15 € et un de vingt ans d'âge, environ 30 €. Notre préférence va aux Tawny de vingt ans d'âge ; ceux plus vieux encore ne méritent pas la différence de prix (de l'ordre du double).

Un bon Tawny s'apprécie très bien par

temps chaud (avec quelques cubes de glace si vous voulez), contexte dans lequel un porto millésimé apparaîtrait trop lourd et trop tannique ;

✓ **Porto Vintage Character** : méfiez-vous de ce nom, car ce vin n'est pas un porto millésimé, mais un porto qui vise à en offrir le caractère. Il s'agit d'un assemblage de plusieurs portos Ruby de haute qualité et de plusieurs millésimes qui sont vieillis en fût environ quatre ans. Ces vins sont corsés, riches et prêts à boire (moins de 12 €). Mais l'étiquette ne mentionne pas toujours *Vintage Character* : on utilise plutôt des noms de propriétaires comme Boardoom (produit par Dow), Six Grapes (produit par Graham) ou Bin 27 (produit par Fonseca). Comme si l'existence du style Vintage Character ne prêtait pas déjà suffisamment à confusion !

✓ **Porto LBV (Late Bottled Vintage)** : il s'agit d'un porto millésimé, mais en général pas d'un grand millésime. Le vin mûrit de quatre à six ans dans le bois et il est prêt à être consommé, ce qui le distingue des véritables portos Vintage. Assez corsé, il se vend moins de 15 € ;

✓ **Porto Colheita** : ce style est souvent confondu avec le porto Vintage car il porte une mention de millésime. Le Colheita est en fait un porto Tawny d'un seul millésime. Autrement dit, il a vieilli (il s'est adouci et a pris la couleur rousse d'un Tawny) pendant de nombreuses années dans le bois. À la différence d'un Tawny de vingt ans d'âge, c'est un vin d'une seule année. Les prix dépendent de l'âge, mais débutent à 18 €. Un des rares producteurs de porto spécialisés dans le Colheita est Niepoort ;

✓ **Porto Vintage (millésimé)** : summum de la production de porto, le Vintage est le vin d'une seule année issu de l'assemblage de plusieurs des meilleurs vignobles. Il est mis en bouteilles pendant les terribles deux

premières années, alors que le vin n'a pas encore eu la chance de perdre ses tanins si intenses. Il requiert donc une très longue durée de mûrissement en bouteille. On ne peut en général pas boire un porto Vintage à moins de vingt ans (le vin, pas le consommateur).

Ce vin est très riche, très tannique et de longue garde (soixante-dix ans ou plus dans les bons millésimes), mais il dépose énormément et doit donc obligatoirement être décanté et filtré plusieurs heures avant consommation (il a aussi d'ailleurs besoin d'être aéré).

La plupart des bons portos Vintage se vendent environ 23 € lorsqu'ils sont jeunes (la coupe est alors bien loin des lèvres !) et plus de 30 € adultes. Chaque maison de porto prend la décision de produire du porto Vintage chaque année en effectuant une *déclaration* du millésime.

➤ **Porto Single Quinta Vintage** : il s'agit d'un porto Vintage issu d'un seul chai (*quinta*) d'un producteur, en général le meilleur (c'est le cas de Vargellas pour Taylor et de Malvedos pour Graham). Ces portos sont produits dans les bons millésimes mais pas dans les millésimes déclarés, pour lesquels tous les vins sont réquisitionnés afin d'assembler le porto Vintage ainsi déclaré. Les prix sont d'environ 19 € et ces vins sont plus rapidement consommables que les portos Vintage déclarés. Ils doivent cependant eux aussi subir une décantation et une aération.

Stockage et service des portos

Les portos Vintage sont à manipuler comme tous les autres vins rouges fins : ils sont stockés couchés dans un endroit frais. Les autres portos peuvent être

stockés couchés (si le bouchon est en liège) ou debout car ils ne grandissent plus en bouteille. Tous les portos, à l'exception des portos blancs et Ruby, peuvent être conservés dans une bouteille entamée pendant plusieurs semaines.



Osez le porto autrement qu'à l'apéritif !

Les Français sont les plus fidèles amateurs de porto au monde mais ils le consomment souvent à l'apéritif. La richesse aromatique de ce vin permet des accords bien plus larges. Essayez un porto LBV sur un roquefort, un porto Vintage d'une quarantaine d'années sur un fromage à pâte cuite type comté, mimolette ou vieux gouda ou encore sur des desserts au chocolat, à la figue, aux pruneaux avec des épices et de la cannelle. Un vieux porto se marie aussi très bien avec un foie gras rôti aux figues, avec le canard relevé d'une sauce épicée avec une pointe de cacao. Avec les desserts aux fruits rouges type crumbles ou tartes, optez pour un LBV jeune servi assez frais.

Dorénavant, on trouve du porto Vintage en demi-bouteille, ce qui est très pratique pour les amateurs. Il est ainsi plus facile de décider d'ouvrir une bouteille en fin de repas. Le vin évolue un peu plus vite en demi-bouteille mais, quand on considère sa longévité, cela peut même se transformer en avantage !



Le porto est à servir à une température chambrée

de 18 °C ; mais un porto Tawny peut être légèrement rafraîchi par temps chaud. Les compléments traditionnels d'un porto sont les noix et les fromages forts tels que le roquefort, le stilton, le gorgonzola, le cheddar vieux et le vieux gouda.



L'art de déboucher un vieux porto

Au George V, ouvrir un porto Vintage, c'est tout un cérémonial. Je pince le col de la bouteille avec une pince chauffée au fer rouge puis je l'entoure d'un torchon glacé pour créer un choc thermique. Le col de la bouteille se casse net et part avec le bouchon. Cela évite que les bouchons qui sont fragilisés par leur grand âge ne s'émiettent dans la bouteille. Le vin reste ainsi limpide et il ne reste plus qu'à le décanter. N'essayez pas forcément chez vous car ce cérémonial réclame une certaine expérience ! En revanche, veillez à servir toujours le porto à 16,5°. C'est à mon avis sa température idéale.

Liste de producteurs de porto recommandés

À l'exception des liquides d'une poignée de mauvais producteurs qu'il vaut mieux oublier, le porto est un des vins dont la qualité est la plus homogène. Nous avons organisé notre liste de producteurs en deux catégories, les excellents et les très bons, dans l'ordre approximatif de nos préférences.



Vous aurez deviné que les vins des producteurs du premier groupe seront légèrement plus chers. Notre classement se base essentiellement sur les portos Vintage, mais il peut en général être étendu à tous les autres styles de porto des maisons citées.

Excellents

- ✓ **Taylor-Fladgate**
- ✓ **Fonseca**
- ✓ **Graham**
- ✓ **Quinta do Noval « Nacional »**
- ✓ **Dow**
- ✓ **Smith-Woodhouse**
- ✓ **Cockburn**

Très bons

- ✓ **Ramos Pinto**
- ✓ **Warre**
- ✓ **Quinta do Noval**
- ✓ **Nieeport**
- ✓ **Croft**
- ✓ **Sandeman**
- ✓ **Quarles Harris**
- ✓ **Quinta do Infantado**
- ✓ **Quinta do Vesuvio**
- ✓ **Ferreira**
- ✓ **Cálem**
- ✓ **Churchill**
- ✓ **Gould Campbell**
- ✓ **Martinez**
- ✓ **Osborne**
- ✓ **Offley Boa Vista**
- ✓ **Rebello Valente**

Déclarations de qualité

En moyenne, seuls trois ou quatre millésimes sont assez bons chaque décennie pour être déclarés Vintage par plusieurs maisons de porto. Notez que 1990 a été particulièrement favorable à la région du Douro, surtout en fin de saison. Vingt-sept millésimes ont été déclarés entre 1945 et 2007. Dans les millésimes récents, le 1994 est le plus exceptionnel, 1985 est aussi un excellent millésime. Plus anciennement, les 1948, 1955 et 1966 sont aussi de grandes années.



Mon cher madère

Le vin légendaire appelé *madère* est produit sur l'île du même nom située plus près du continent africain que de l'Europe, en plein océan Atlantique. Les vignobles de cette île au climat subtropical s'élancent depuis l'océan pour gravir les pentes menant au centre de l'île. C'est une province du Portugal, mais le commerce des vins y a toujours été exploité par les Anglais. D'un point de vue historique, le madère pourrait même être considéré comme un vin américain, tant il a été bu par les colons d'Amérique.

Il y a deux cents ans, les vins fortifiés de Madère étaient très demandés. Hélas, les calamités se sont acharnées sur les vignobles de l'île au siècle dernier, tout d'abord le mildiou puis le pou du phylloxera. Les vignobles ont été pour la plupart replantés avec des cépages inférieurs. Le madère a mis beaucoup de temps à dépasser ces épreuves. D'ailleurs, les meilleurs madères sont toujours ceux des anciens jours, des vins millésimés entre 1920 et 1795 ! Vous serez peut-être étonné d'apprendre que vous pouvez toujours trouver un peu de madère du xix^e siècle, à des prix raisonnables en considération

de leur âge (autour de 100-150 €), surtout en comparaison des vieux bordeaux (voir chapitre 19 pour savoir où vous procurer de vieux madères).

Éternel, indestructible et savoureux

Quatre styles de madère sont proposés, deux assez secs et deux doux. Les madères sucrés ont vu leur fermentation stoppée avant sa fin normale par adjonction d'eau-de-vie. Dans les madères secs, l'alcool a été ajouté après la fermentation. Un procédé original utilisé pour le madère consiste à étuver le vin (*estufagem*) après la fermentation. C'est du XVII^e siècle que date la découverte qu'on pouvait enrichir le madère en l'étuvant. On avait en effet remarqué que le vin s'améliorait pendant les longs voyages dans les cales des voiliers qui livraient les vins à l'exportation. De nos jours, étuver le vin sur le lieu de production est plus économique qu'affréter un trois-mâts pour offrir le tour du monde à des barriques.

Le madère est donc laissé à étuver au minimum pendant trois mois, et parfois plus, soit dans des cuves chauffées, les *estufas*, soit par exposition des barriques au soleil (le climat reste chaud pratiquement toute l'année). Les sucres présents dans le vin caramélisent et le vin se madérise (il s'oxyde sous l'effet de la chaleur) sans pour autant développer aucun arôme ni goût déplaisant.

Un final infini

Du point de vue technique, tout madère commence comme un vin blanc, mais la chaleur et la fermentation lui font prendre une couleur ambrée agrémentée de nuances vert pâle ; il délivre alors des arômes marins absolument uniques et son final est le plus long qu'on puisse trouver. Lorsque le

madère provient d'un des quatre cépages nobles de l'île (voir la liste suivante), le nom du cépage détermine le style. Lorsque le nom du cépage n'est pas indiqué, et c'est le cas des madères jeunes en général, le style est repérable par la mention *dry*, *medium-dry*, *medium-sweet* ou *sweet*.

Les vieux madères font partie des vins les plus mémorables que nous ayons pu déguster. Leur nez (leurs arômes) est divin et leur saveur vous reste en bouche bien longtemps après que vous l'avez avalé (pour ces vins-là, il est hors de question de recracher). Franchement, les mots ne suffisent pas à les décrire.

Si vous pouvez vous permettre d'acquérir une vieille bouteille de madère millésimé (pour ces ancêtres, le nom du producteur perd de son importance), vous comprendrez notre enthousiasme. Nous souhaitons ardemment que la production du madère se remette totalement sur pied afin que tous les amateurs de vin puissent faire l'expérience du madère en recherchant un quinze ans, dix ans ou encore cinq ans d'âge. Détournez-vous des autres types de madère ; ils sont beaucoup moins remarquables et notre enthousiasme vous resterait incompréhensible.

Vous n'aurez jamais à vous soucier de trop laisser vieillir un madère. C'est un vin indestructible. Les ennemis habituels du vin, la chaleur et l'oxygène, ont déjà accompli leur œuvre sur le madère pendant la vinification et la maturation. Une fois qu'il est mis en bouteilles, il peut aller plus loin que son propriétaire.



Un madère millésimé doit passer au moins vingt ans en fût, et bien plus pour les vieux vins. Un madère intitulé *Solera 1890* n'est pas un millésimé, mais un mélange de nombreux millésimes ; la date indique seulement que l'opération d'accumulation progressive (*solera*) a commencé avec une première

barrique en 1890. Ces madères sont assez fins et moins chers que les millésimés. Pour faire un madère Vintage ou Solera, on doit utiliser l'un des quatre cépages nobles présentés ci-dessous (il y en avait six à l'origine). Le cépage est mentionné sur l'étiquette. Chaque cépage définit un style de madère :

✓ **Sercial** : le cépage Sercial est celui qui pousse le plus haut. Les raisins sont donc moins mûrs, ce qui produit le madère le plus sec. C'est un vin très acide et assez sec. Le Sercial constitue un excellent apéritif avec les amandes, les olives et les fromages légers. Il est hélas assez difficile de trouver un authentique Sercial de nos jours ;

✓ **Verdehlo** : le cépage Verdehlo produit un madère demi-sec offrant des arômes de noisette et de pêche et une certaine acidité. Excellent en apéritif ;

✓ **Bual (ou Boal)** : de couleur ambre plus sombre, le Bual est un madère riche et demi-doux offrant des arômes épicés d'amande et de raisin sec et un long final. Le Bual se boit après le repas. Comme pour le Sercial, il est difficile d'en trouver un authentique de nos jours ;

✓ **Malmsey** : issu du cépage Malvasia, ce madère est de couleur ambre sombre ; il est doux et d'une concentration énorme avec un très long final. À boire après le repas.

Il existait deux autres cépages que vous pouvez donc rencontrer sur certaines bouteilles de très vieux madère :



✓ **Terrantez** : un madère demi-doux entre le Verdelho et le Bual, puissant et très aromatique, avec beaucoup d'acidité. À

boire en fin de repas ;

✓ **Bastardo** : le seul cépage rouge parmi les nobles. Les vieux madères Bastardo du siècle dernier sont de couleur acajou et d'une grande richesse, sans atteindre celle du Terrantez.

Un autre classique portugais

Le Portugal produit un autre grand vin de dessert à partir du cépage blanc Muscat, le Setúbal. Originaire d'Azeitão, juste au sud de Lisbonne, le Setúbal est vinifié comme le porto par ajout d'eau-de-vie pour en bloquer la fermentation. Et comme le porto, c'est un vin riche de très longue garde. Le producteur le plus important est J.M. da Fonseca.

Les vins de pourriture noble

Lorsqu'un vignoble connaît un automne chaud et humide, une moisissure nommée *botrytis cinerea* peut s'y installer. Connu sous le nom de *pourriture noble*, le botrytis concentre le jus et les sucres des raisins, ce qui offre au producteur une matière première très riche. Les grands vins issus des raisins affectés par le botrytis font partie des meilleurs vins de dessert du monde, offrant des arômes très intenses et une grande acidité initiale qui équilibre une douceur qui, sinon, serait excessive.

Les plus grands vins de pourriture noble sont produits dans le district de Sauternes dans les Graves ainsi qu'en Allemagne (les *Trockenbeerenauslese*, voir chapitre 13). On en produit aussi en Autriche et en Californie, parmi

d'autres endroits.

Le Sauternes : de l'or liquide

La production des Sauternes demande beaucoup de main-d'œuvre. Les raisins doivent être cueillis à la main ; les ouvriers passent plusieurs fois dans chaque rang de vigne (les vendanges s'étalent sur plusieurs semaines) et sélectionnent les seuls grains affectés par le botrytis. Les rendements sont donc faibles et les vendanges peuvent aller jusqu'à novembre. De temps à autre, un mauvais temps en octobre réduit à néant tous les espoirs de produire un vin visité par le botrytis. En général, seules deux à quatre années par décennie permettent de produire un Sauternes digne de ce nom (la décennie 1980 a été exceptionnelle).

Les bons Sauternes sont donc très chers. Les prix commencent au-dessous de 16 € et montent jusqu'à 150 € ou beaucoup plus pour un Château d'Yquem, le plus cher à produire de tous les Sauternes et le plus grand. Le Château d'Yquem a toujours été recherché par les collectionneurs (voir chapitre 22) et c'est d'ailleurs le seul Sauternes ayant reçu le statut de premier cru dans la classification des bordeaux de 1855 (voir chapitre 11).

Les Sauternes se trouvent maintenant en demi-bouteilles, ce qui les rend plus abordables. Ce format est parfaitement adapté à une dégustation en début ou en fin de repas. Vous pouvez trouver un Sauternes tout à fait correct tel que le Château Doisy-Daëne dans ce format.



Visite des mines d'or

Le district vinicole du Sauternais est constitué de cinq communes dans la partie la plus méridionale des Graves (une des communes donne son nom au district). La commune de Barsac produit des vins plus légers et moins doux que les autres Sauternes, qui portent leur propre appellation. C'est la Garonne et son affluent le Ciron qui sont responsables des brouillards qui déclenchent la formation du *botrytis cinerea*.

Les trois cépages autorisés sont le Sémillon, le Sauvignon Blanc et la Muscadelle, bien que cette dernière ne soit utilisée que par certains châteaux et dans de petites quantités. Le Sémillon est roi. La plupart des producteurs en utilisent jusqu'à 80 % dans leurs assemblages.

En Californie et dans d'autres endroits, on produit du vin qu'on appelle *Sauterne* (au singulier). C'est un vin demi-doux, assez insipide, produit à partir de cépages roturiers et généralement vendu en grandes bouteilles. *Ce vin n'a évidemment aucun rapport avec les véritables Sauternes du district de Sauternes en France.* Cela dit, la Californie produit des vins de vendanges tardives et d'autres botrytisés, notamment à partir du cépage Riesling. Ceux-là sont évidemment bien meilleurs que les faux Sauternes. Ils n'atteignent cependant jamais la grandeur des Sauternes ou des vins allemands produits selon le même procédé.



Douze Sauternes très recommandables

Exceptionnel

Château d'Yquem : peut vieillir 100 ans et plus

Excellent

Château de Fargues
Château Climens
Château Suduiraut
Château Rieussec
Château Lafaurie-Peyraguey

Très bon

Château Coutet
Château Gilette
Château Raymond-Lafon
Château Guiraud
Château Sigalas-Rabaud
Château Doisy-Daëne

Stockage et service des Sauternes

L'excellent équilibre entre douceur et acidité naturelles des Sauternes leur permet de bien vieillir (notamment les meilleurs) et d'atteindre un âge canonique. Mais le Sauternes est si délicieux qu'il est souvent consommé dans ses premières années, lorsqu'il est encore très riche et très doux. Pourtant, le Sauternes s'exprime bien plus encore lorsqu'il a perdu ses rondeurs de bébé.



Au bout de dix à quinze ans de garde, la couleur du Sauternes passe de l'or clair à un or profond, avec des pointes d'orangé et d'ambre. Le vin perd alors un peu de sa douceur pour développer des saveurs qui rappellent l'abricot, l'écorce d'orange, le miel et le caramel. C'est le moment où le Sauternes est à son sommet. Dans les meilleurs millésimes, il prend encore plus de temps pour y accéder. Ce niveau atteint, il reste stationnaire de longues années, voire décennies, puis prend très lentement des

couleurs ambre foncé ou brun clair. Même au soir de sa vie, le Sauternes continue à délivrer une partie de ses arômes complexes.

Dans les bons millésimes, un Sauternes peut se garder cinquante à soixante ans ou plus. Château d'Yquem et Château Climens ont une garde particulièrement longue. (Nous avons récemment dégusté une demi-bouteille de Château d'Yquem 1893 : un moment de gloire !)

Le Sauternes se sert généralement frais mais non glacé à environ 11°C. Un Sauternes âgé peut être servi un peu moins frais. Le vin est si riche qu'il accompagne à la perfection le foie gras. Pourtant, on le déguste fréquemment après le repas plutôt qu'en apéritif. Le Sauternes se marie bien avec les fruits mûrs, les pâtisseries au citron et les quatre-quarts.



Millésimes recommandés

La décennie 1980/1990 a été exceptionnelle pour le Sauternes. Voici les meilleurs millésimes de Sauternes depuis 1976 :

- ✓ **2009** : très grand à exceptionnel
- ✓ **2007** : très bon
- ✓ **2005** : très grand
- ✓ **2003** : grand
- ✓ **2002** : bon
- ✓ **2001** : exceptionnel
- ✓ **1999** : très bon
- ✓ **1997** : très bon
- ✓ **1996** : très grand
- ✓ **1995** : bon
- ✓ **1990** : grand
- ✓ **1989** : très bon à grand
- ✓ **1988** : exceptionnel
- ✓ **1986** : grand

- ✓ **1983** : très bon à grand
- ✓ **1976** : bon (prêt à boire).

Autres liquoreux dans le style du Sauternes

Il existe de nombreux vins doux de pourriture noble qui ressemblent au Sauternes et se vendent bien moins cher que le Sauternes ou le Barsac. Les arômes ne sont pas aussi intenses ni aussi complexes, mais ce sont de bonnes affaires à moins de 20 €.

Juste au nord et limitrophe de Barsac se trouve la région vinicole mésestimée de Cérons. Vous parviendrez souvent à faire croire à vos amis qu'un Céron, servi en dégustation aveugle, est un Sauternes ou un Barsac.



Dans le district de l'Entre-deux-Mers du Bordelais, vous pouvez rechercher les appellations Cadillac, Loupiac ou encore Sainte-Croix-du-Mont pour des vins liquoreux plus abordables que les Sauternes. Dans la région de Bergerac, recherchez le Monbazillac et le Saussignac.

Quatrième partie

Vous êtes devenu œnophile



« Le vendeur n'exagérait pas en garantissant que c'était un vin de dessert. J'entends travailler les dentiers de nos convives. »

Dans cette partie...

On ne peut prévoir la durée de la période d'incubation du

virus de l'œnophile. Certains déclarent le virus dès qu'ils commencent à s'intéresser au vin. D'autres se maintiennent dans un état initial pendant des années avant de finir par succomber à leur passion. (Et le commun des mortels poursuit sa vie sans rien savoir de tout cela.)

Mais une fois que vous êtes atteint, vous le savez immédiatement. Vous vous abonnez d'un coup à des revues qu'aucun de vos amis n'a jamais vues dans les kiosques, ou bien vous nouez des relations avec des gens n'ayant aucun autre centre d'intérêt commun que le vin. Vous passez votre chemin à la vue des cartes des vins de certains restaurants, et vous planifiez vos vacances dans des régions du monde de préférence viticoles !

Pour régaler vos convives, découvrez quelques valeurs sûres et apprenez la cuisine au vin.

Quel que soit le temps qu'il vous aura fallu pour en arriver là, les sept chapitres qui suivent sont faits pour vous.

Chapitre 19

Salles des ventes, clubs et vente directe

Dans ce chapitre :

- ▶ À la recherche des vins introuvables
- ▶ Construire son carnet d'adresses secret
- ▶ Adhérer à un club
- ▶ S'approvisionner directement chez les vignerons
- ▶ Achetez le futur
- ▶ L'achat virtuel

Vous venez de lire un article sur un vin qui semble formidable. Votre curiosité est piquée, vous devez l'essayer. Votre caviste préféré n'en a pas, ni les autres dans un rayon d'action raisonnable.

Ou bien vous avez envie d'équilibrer votre cave avec quelques grands noms. Les rares grands vins que vous pouvez trouver chez les cavistes ne sont pas ceux que vous désirez, et d'ailleurs ils sont trop chers !

Comment les autres amateurs parviennent-ils à mettre la main sur des bouteilles rares alors que vous n'y réussissez pas ?

Les vins difficiles à trouver

Les amateurs de vin peuvent facilement entrer dans un cercle vicieux : plus un vin est recherché, plus il devient difficile à trouver, mais plus il est rare, plus on désire s'en procurer.

Plusieurs raisons entrent en jeu pour empêcher l'acheteur de satisfaire ses désirs. Tout d'abord, de nombreux grands vins sont produits dans des quantités absolument minimales. Nous ne voulons pas en déduire que la quantité et la qualité sont nécessairement incompatibles dans le domaine du vin, mais la quantité à se partager diminue au fur et à mesure qu'on gravit l'échelle de la qualité.

Il nous est arrivé d'acheter six bouteilles d'un bourgogne rouge grand cru de Hubert Lignier, un vigneron moins connu. Nous avons su par l'importateur que Lignier n'avait produit que 150 caisses de ce vin, dont cinquante avaient été envoyées aux États-Unis. C'était incroyable de pouvoir acheter une demi-caisse d'un vin si rare, tandis que nous ne laissions que 149,5 caisses pour satisfaire les désirs du reste du continent nord-américain ! Il suffit, parfois, d'être au bon endroit, au bon moment.

Un second facteur rend impossible l'égalité de tous les hommes devant le vin : son achat est un sport de compétition. Si vous êtes le premier au bon endroit, vous aurez le vin, et le suivant n'en aura pas. (Nous avons souvent été seconds aussi.)

De nos jours, acheter des vins ayant de très bonnes notes n'est pas de tout repos. Dès que l'article faisant l'éloge d'un vin paraît, les amateurs n'ont plus qu'à se ruer pour en trouver quelques bouteilles. La rupture de stock est immédiate et il ne reste pas grand-chose pour les retardataires. (Vous trouverez au chapitre 20 des informations relatives aux critiques spécialisées et aux chapitres 21 et 27 d'autres détails sur la notation des vins.)

Enfin, de nombreux vins sont vendus une seule fois par les chais (ou l'importateur), lorsque le vin est

encore jeune. Et comme la plupart des cavistes ne peuvent pas supporter l'investissement en capital qui permettrait de stocker ces vins fins pendant de nombreuses années, vous comprendrez qu'il devient difficile de trouver des vins au-delà de quelques années de vieillissement.

Stratégies pour débusquer les vins rares

Lorsqu'un vin devient difficile à trouver, il faut recourir à d'autres solutions d'approvisionnement. Vous disposez des ventes aux enchères, de la vente par correspondance auprès de cavistes spécialisés dans les vins rares et de la vente directe par les négociants et les producteurs.



Acheter aux enchères en salle des ventes

Le grand avantage de l'achat de vin dans une salle des ventes est de pouvoir y rencontrer des vins très vieux et très rares. Les salles des ventes sont d'ailleurs la source principale de certains vins vieux (nous parlions des madères), leur spécialité. Vous pouvez y trouver des vins qui ne sont pratiquement pas disponibles par un autre canal. (La plupart étaient sortis des circuits commerciaux depuis des années ou des décennies !) Pour les vins jeunes, vous pouvez généralement faire de meilleures affaires ailleurs qu'en salle des ventes.



Le principal inconvénient des salles des ventes pour l'achat de vins est l'absence fréquente de références quant à l'historique du stockage des

bouteilles. Celles-ci peuvent hélas avoir séjourné pendant des années dans un sous-sol surchauffé. Lorsqu'un lot possède de solides références parce que la vente provient de la cave d'un collectionneur réputé, contrôlée en température et en humidité, les prix vont s'en ressentir.

Par ailleurs, vous devez presque toujours prévoir des frais pour les commissaires-priseurs, de l'ordre de 10 à 15 % de la transaction. En général, les prix dans les salles des ventes s'étagent entre corrects (que l'on peut parfois considérer comme de bonnes affaires) et exorbitants.

Ne succombez pas à la fièvre des ventes aux enchères si vous y participez. Le désir de remporter la mise risque de vous amener à payer plus que nécessaire. Il est vital de bien planifier vos enchères. Pour vous aider, vous pouvez, avant la vente, demander le catalogue ou aller voir les bouteilles proposées. Les vins sont présentés par lots (groupes de trois, six ou douze bouteilles avec indication de la mise à prix initiale du lot). Renseignez-vous auprès des salles des ventes. À Paris, c'est Drouot dans le IX^e arrondissement qu'il faut contacter. Consultez régulièrement le magazine *La Gazette de Drouot* car il annonce les ventes. Contactez aussi les grandes maisons comme Artcurial, Christie's ou Sotheby's. Elles disposent de départements spécialisés dans les vins et alcools, et donc d'experts du sujet.



Vous pouvez désormais acheter des vins aux enchères en direct depuis chez vous grâce aux sites Internet de ventes aux enchères. Les mêmes réserves sur l'absence d'historique de stockage des bouteilles s'appliquent, mais l'avantage est de disposer d'un champ de recherche beaucoup plus large. Aux sites généralistes, préférez les sites spécialisés comme www.idealwine.com qui offrent en plus toute une panoplie de services. Par exemple une alerte sur les millésimes à boire.



Acheter du vin par correspondance

Acheter vos vins par correspondance, armé de catalogues, de revues et d'un téléphone, offre bien sûr l'avantage d'éviter des déplacements et de vous faire perdre du temps.

Ce genre de vente permet aussi de se procurer des vins assez rares, et parfois de bénéficier de prix plus faibles que chez les cavistes.

Certains vins ne peuvent être achetés que par correspondance. Des vins très recherchés, produits en petite quantité, n'entrent pas dans les canaux traditionnels. Lorsqu'un vin est disponible localement, mais pas sur le lieu de votre résidence, vous le commanderez auprès d'un caviste de la région concernée ; l'opération reste intéressante, même frais de transport compris.

Un inconvénient de la vente par correspondance est l'obligation d'être présent lors de la livraison. Par ailleurs, le vin étant une denrée périssable, vous devez être sûr qu'il ne vous est pas livré en pleine canicule (au-delà de 24 °C) ou lorsqu'il gèle (au-dessous de -2 °C). Dans la plupart des pays du monde, c'est au printemps et en automne qu'il est préférable de se faire livrer du vin.



Étudiez bien les frais de transport avant de faire votre commande. Ils sont souvent très élevés et surenchérisent le prix unitaire de la bouteille. Pour faire des économies, groupez-vous avec des amis amateurs et commandez de plus grosses quantités. Si vous n'avez pas d'amis amateurs, cherchez sur Internet des sites qui proposent des commandes groupées.



L'achat sur Internet

Il existe de nombreux sites de vente de vins sur Internet, il est impossible de tous les citer. Ils peuvent être :

- des sites de vignerons qui ont une boutique en ligne
- des sites de cavistes ou de négociants qui ont développé un site de vente en ligne pour élargir leur clientèle (www.lavinia.fr, www.nicolas.com ou www.vintageandco.com ; www.millesima.fr)
- des sites spécialistes dans la vente sur Internet (www.1855.com ; www.chateauonline.fr ; www.wineandco.com ; www.1jour1vin.com ; www.ventealapropriete.com...). Certains sont généralistes, d'autres se spécialisent sur une région (Bordeaux, Bourgogne, Languedoc...) ou sur un type de vins (les vins vieux, les vins issus de l'agriculture biologique, les vins originaux...). Certains sites sont accessibles uniquement par parrainage.

Si vous avez une idée très précise du vin que vous recherchez, aidez-vous d'un moteur de recherche spécialisé comme www.wine-searcher.com pour le retrouver.

En matière de transport, les mêmes réserves s'appliquent que pour la vente par correspondance. Lisez bien les conditions de vente du site avant de vous engager.

Les clubs d'œnophiles

Le principe de ces clubs consiste à établir de manière régulière une sélection de vins qui est proposée aux adhérents. Cette formule peut vous convenir si vous ne voulez pas passer de temps à chercher vous-même parmi tous les vins disponibles.

Le problème de l'achat via un club est l'obligation de trouver plaisir aux vins proposés dans les sélections. Les commandes minimales sont souvent de six ou douze bouteilles, et le vin concerné est souvent décrit en termes élogieux. Si vous n'appréciez pas la sélection du mois, vous vous retrouvez parfois à la tête d'un stock de cinq bouteilles sans intérêt. Les prix sont en revanche généralement raisonnables.



Acheter en direct chez le producteur

Pour acheter directement chez le producteur de vin, trois approches sont possibles :

- Vous pouvez rendre visite au producteur et repartir avec le vin.
- Vous pouvez téléphoner ou écrire en demandant que le producteur vous expédie ses produits.
- Vous pouvez vous rendre sur un salon ou une foire où il vend en direct.

Il arrive fréquemment que les petits producteurs vendent un pourcentage non négligeable de leur production en direct. Dans certaines contrées, la vente directe peut représenter plus de la moitié des ventes totales.

Ne tombez pas dans le piège de croire que la vente directe par les producteurs vous permet de faire

systématiquement des économies. N'oubliez pas que les producteurs doivent éviter d'entrer en conflit avec leurs canaux de distribution habituels que sont les négociants et les cavistes. Vous comprenez pourquoi les prix que vous pouvez obtenir en direct chez les producteurs ne sont pas tellement inférieurs à ceux pratiqués par votre caviste. Mais l'achat en direct offre deux avantages majeurs : le plaisir d'aller chercher le vin directement à sa source et le sentiment agréable de devenir un des supporters intimes de ceux qui produisent ces vins tant appréciés.



Commander des vins directement chez le producteur par correspondance peut être le seul moyen d'obtenir ceux qui ne sont pas distribués dans votre lieu de résidence ou qui sont produits dans une région trop éloignée pour pouvoir s'y rendre aisément.

Enfin, certains producteurs réalisent des quantités tellement faibles par rapport à la demande que vous ne pourrez acquérir leurs vins qu'après être parvenu à faire ajouter vos coordonnées sur la liste des clients privilégiés auxquels le vin est proposé chaque année.

Nous vous suggérons tout simplement de vous reporter aux différentes revues qui donnent dans chaque numéro un grand nombre d'adresses de producteurs auprès desquels vous pourrez vous approvisionner.

Conseils d'achat pour ne pas se réjouir en vain

L'achat de vins vieux peut être risqué. Pour

éviter d'acquérir un vin trop vieux, tenez compte de ces quelques conseils :

- ✓ Achetez auprès de maisons réputées (et qui désirent le rester). Elles connaissent en général l'histoire des vins qu'elles vendent et donc leur provenance.
- ✓ N'achetez qu'aux particuliers de confiance.
- ✓ Cantonnez-vous s'il le faut aux vins réputés pour leur longue garde.
- ✓ Si possible, allez inspecter l'objet de vos désirs avant achat. Vérifiez l'ouillage (la quantité de vin évaporé). Sauf pour un ancêtre (plus d'une trentaine d'années), plus de deux centimètres d'ouillage sont l'indice d'un mauvais stockage (trop chaud et/ou trop sec). Des fuites aux bouchons sont également mauvais signe.
- ✓ Vérifiez la robe. Un blanc devenu franchement sombre ou un rouge qui a viré au brun sont le signe d'une oxydation. (Pour les rouges, placez une lampe torche sous le cul de la bouteille pour juger de la véritable couleur de la robe.) Mais ne jugez pas hâtivement les grands vins rouges et les Sauternes, dont la robe sombre peut cacher un corps en pleine forme. Si vous hésitez, demandez à quelqu'un de plus expert pour juger de ces choses.
- ✓ Si vous achetez à distance en quantité, demandez au correspondant d'indiquer la couleur qu'il voit et de juger l'ouillage.
- ✓ Comme en tout domaine, méfiez-vous des prix trop bas.
- ✓ Demandez leur avis à vos relations avant de vous jeter sur le bon de commande.

Après toutes ces précautions, priez et débouchez. Que serait la vie sans aléas ?

Acheter du vin qui n'existe pas encore

Vous avez peut-être déjà remarqué des publicités proposant d'acheter du vin en primeur, c'est-à-dire d'acheter un vin qui n'est pas encore en vente chez les cavistes et même pas encore en bouteilles. C'est une grande spécialité du Bordelais.

Le vin d'un millésime est vendu dès l'année suivante, alors qu'il est encore en élevage. Il ne sera réellement livré que un ou deux ans plus tard. Le prix est attractif par rapport à ce qu'il sera lors de la commercialisation réelle des bouteilles. Pour le producteur, c'est un moyen de financer l'élevage du vin (vous achetez moins cher mais vous contribuez à sa trésorerie). À Bordeaux, ces vins sont le plus souvent vendus par l'intermédiaire de négociants.

Pour les grands bordeaux, le prix est largement influencé par les critiques spécialisés et les professionnels qui goûtent les vins en primeur, lors de grandes dégustations professionnelles organisées en avril à Bordeaux (les dégustateurs goûtent jusqu'à 200 vins par jour, sachant que ces vins non finis sont très marqués par leurs tanins et ceux des fûts de chêne dans lesquels ils séjournent depuis quelques mois). Depuis que les grands vins sont devenus des produits spéculatifs, il n'est pas rare que la qualité d'un millésime soit surcotée et que deux ans plus tard, l'écart avec le prix de vente primeur soit minime.

Mieux vaut donc éviter de s'enflammer, sauf si vous êtes bien conseillé ou avez pu juger de la qualité d'une cuvée sur plusieurs millésimes. Si vous achetez pour revendre,

soyez prudent à moins que vous n'ayez l'âme d'un joueur de poker.

Des négociants ou des domaines viticoles proposent désormais des vins en primeur dans d'autres régions que le Bordelais.

Il existe aussi l'achat sur souches (par exemple aux États-Unis). Il consiste à s'engager sur l'achat de vins dont les raisins n'ont même pas encore été vendangés. Le risque est évidemment encore plus grand sauf si le vin est produit en si petite quantité qu'il n'est pas disponible autrement.

Les vigneron produisant des cuvées particulièrement recherchées du fait de leur excellence et de leur rareté vendent par allocation (c'est souvent le cas pour les grands bourgognes). Si l'on fait partie de la liste des privilégiés, on est assuré d'avoir chaque année ses bouteilles. Mais il n'est pas donné à tous les vignerons d'avoir des bouteilles si recherchées qu'elles sont déjà vendues avant même d'exister !

Chapitre 20

Apprendre à lire entre les vignes

Dans ce chapitre :

- ▶ Jamais l'école n'a été aussi agréable
- ▶ Un peu d'éducation physique pour votre palais
- ▶ Ces lieux magiques dont parlent les étiquettes
- ▶ Livres, revues et sites Internet pour s'informer

Dans le monde du vin, apprendre ressemble à un voyage galactique : on n'en voit jamais la fin. Heureusement pour ceux qui désirent éduquer leur passion pour le vin, ce voyage est des plus agréables, plein de nouveaux arômes, de nouveaux lieux et de nouvelles gens.

Les deux auteurs de cet ouvrage dispensent des cours sur le vin mais restent simultanément des étudiants passionnés. Comment imaginer se dire un jour que l'on en sait assez sur le vin ? Chaque occasion est bonne pour aller visiter un autre vignoble, se rendre à une dégustation ou se plonger dans le dernier numéro d'une revue d'œnologie. Chaque étape apporte son lot de connaissances et permet de mieux apprécier encore ce breuvage magique.

Le plaisir de retourner en classe

Pour se perfectionner dans la connaissance des vins et dans l'art de la dégustation, beaucoup pensent qu'il est préférable de prendre des cours.

Ces formations offrent en effet une combinaison idéale d'instruction théorique et d'expériences pratiques permettant d'apprendre à analyser ses impressions lors des dégustations. Si vous habitez dans une ville grande ou moyenne d'une zone viticole, vous devez pouvoir trouver aisément des stages dispensés soit par des particuliers, soit par des universités ou des centres de formation, mais aussi par certains cavistes et restaurants. Dans une région viticole, vous pouvez vous voir offrir une formation gratuitement par certains producteurs.

La majorité de ces formations se nomment *cours de dégustation* car elles ne visent pas à vous apprendre comment le vin est réalisé. Ces cours ne sont normalement pas destinés aux professionnels du milieu et ne sont donc pas sanctionnés par un diplôme. (Certains de ceux dispensés par des universités peuvent faire exception.) Le but de la plupart de ces cours est de fournir simultanément des informations sur les vins et une pratique de la dégustation.

Les stages destinés aux débutants proposent l'apprentissage des règles de base de la dégustation, alors que les cours pour les amateurs un peu plus éclairés offrent d'approfondir la connaissance des différentes régions viticoles du monde ou encore d'affiner son savoir sur l'ensemble des vins d'un district particulier. Les formateurs sont en général des professionnels expérimentés ou des écrivains et journalistes spécialisés.

Attention à la collusion entre formation gratuite et promotion cachée de certains vins au détriment d'autres. Demandez à l'instructeur de jouer cartes sur table. Et cherchez d'abord des formations indépendantes de tout grossiste.



Visitons une école du vin

Et voici notre quart d'heure publicitaire : les deux auteurs de ce livre exploitent une école du vin à New York City, intitulée *International Wine Center*. Ce centre est d'abord destiné aux professionnels, mais les amateurs motivés sont tout à fait chez eux aussi. Alors que les cours de dégustation pour les consommateurs sont autant ludiques qu'éducatifs, les formations professionnelles sont plus approfondies et plus techniques. Les stages comportent de 7 à 31 sessions, un support de cours est fourni et un examen avec diplôme sanctionne le stage.

Quelle que soit la catégorie du cours, les points communs sont nombreux. Une séance dure environ deux heures ; les étudiants assistent d'abord à un exposé théorique puis dégustent de six à huit vins en relation avec le sujet présenté. Les questions sont fortement encouragées. L'exposé est ponctué par des transparents, des cartes de régions viticoles ou de simples schémas au tableau noir.

Dans la plupart des formations, chaque étudiant est assis à une table prévue pour recevoir une série de verres de dégustation (l'idéal est un verre par vin). De l'eau et des biscuits salés sont à portée de main pour libérer le palais entre deux dégustations. À proximité se trouve un bol en plastique servant à vider les fonds de verre. Chaque étudiant reçoit une brochure imprimée rappelant le sujet de la session et indiquant la liste des vins qui y seront dégustés, ainsi que divers documents complémentaires appropriés au sujet.

La plupart des cours de dégustation suivent ce schéma. Vous trouverez les coordonnées des organismes dans les revues spécialisées. Les cours

de dégustation sont de plus en plus nombreux. Avant de choisir, comparez bien le nombre et le niveau de gamme des vins dégustés, les références des animateurs, le nombre de personnes maximum prévues par session, le déroulé de la séance, sa durée, et bien sûr les prix. Explorez aussi les possibilités de cours d'initiation proposés par les conseils interprofessionnels des grandes régions viticoles comme Bordeaux ou la Bourgogne. La meilleure façon d'explorer les vins d'un vignoble, c'est de les découvrir sur place !



Des dégustations dans tous les styles

Une dégustation de vin est un événement qui permet à des passionnés de tester toute une série de vins en une seule séance. Certaines dégustations ressemblent à des stages (vous êtes assis et le présentateur est debout), mais ce sont plus généralement des réunions amicales (les dégustateurs s'installent de manière informelle à la même table). À la différence des stages, les dégustations rassemblent des personnes de niveaux très divers.

Les dégustations sont irremplaçables car elles permettent de faire des expériences impossibles chez soi. Combien de vins accepteriez-vous de goûter en laissant derrière vous toute une série de bouteilles entamées ? Combien de vins êtes-vous prêt à acheter pour une dégustation privée ? Et surtout, pensez-vous pouvoir apprendre beaucoup en dégustant seul ou bien avec un ami qui en sait à peine plus que vous ?

Dans les dégustations, l'émotion des autres participants et la rencontre de nouveaux amis qui partagent les mêmes goûts que vous sont aussi une

manière d'apprendre. Vous avez ainsi l'occasion de déguster du vin avec des personnes dont les palais sont plus expérimentés que le vôtre, ce qui est très motivant pour votre propre éducation.

Nous avons participé à des centaines de dégustations et pouvons affirmer sans crainte avoir appris quelque chose à l'occasion de chacune d'elles.

Demandez à votre détaillant s'il est au courant de séances de dégustation, ou s'il en organise lui-même. Il pourra sans doute aussi vous indiquer des écoles de découverte ou de perfectionnement de l'art de la dégustation.



Puisque vous allez déguster...

Si vous n'avez jamais participé à une dégustation, nous tenons à vous avertir qu'il est utile de connaître un petit nombre de convenances. Vous familiarisez avec quelques coutumes vous fera vous sentir plus à l'aise et ne pas être désorienté face à ce que vous verrez et entendrez. Se demander pourquoi les gens se conduisent si bizarrement n'est pas idéal pour votre concentration.

Recracher ou non ?

Vous vous souvenez que nous avons parlé d'un bol en plastique placé devant chaque étudiant des stages de formation et servant à y vider son verre avant d'essayer un autre vin ? En fait, nous avons menti – nous voulions éviter de vous livrer trop brutalement un concept apparemment choquant. Ce récipient sert en réalité à recracher le vin après l'avoir goûté.

Les professionnels ont depuis longtemps découvert que s'ils avalaient chaque gorgée de vin qu'ils

dégustaient, ils ne seraient rapidement plus en état de travailler. Recracher est donc devenu acceptable. Dans les chais, les dégustateurs professionnels recrachent même directement par terre ou dans les caniveaux. Dans les lieux moins rustiques, ils utilisent un crachoir, en général un simple récipient de la taille d'une tasse ou de celle d'un seau à glace s'il est partagé entre deux ou trois goûteurs.

De prime abord, certains participants répugnent naturellement à recracher le vin. Non seulement cracher ne fait pas partie des bonnes manières, mais lorsque, en outre, on a payé pour déguster des vins, pourquoi faudrait-il alors les recracher ?

Si vous y tenez vraiment, vous avez le droit de boire tous les vins et certaines personnes ne se gênent d'ailleurs pas. Pourtant, nous vous déconseillons cela pour les raisons suivantes :

- L'analyse des vins suivants va devenir de plus en plus difficile si vous buvez tous les précédents. Les effets de l'alcool vont obscurcir votre jugement ;
- Il n'est pas vraiment nécessaire d'avaler pour pouvoir goûter pleinement un vin. En laissant le vin dans votre bouche pendant huit à dix secondes (voir chapitre 2), vous devez pouvoir l'analyser entièrement, sans avoir à vous soucier des effets de l'alcool ;
- Nous terminerons par la raison la plus impérieuse. Si vous vous êtes rendu à la dégustation en voiture, vous ne serez plus en état de conduire si vous avez bu au lieu de recracher. Les enjeux sont énormes : vous jouez votre vie, celle des autres (et votre permis de conduire). Pourquoi tenter le diable ?
- Une seule ligne de conduite, donc : recrachez. C'est ce que font quasiment tous les dégustateurs expérimentés. Cette habitude vous paraîtra vite la manière normale de déguster du vin. (Et tant que vous êtes débutant, vous pouvez ainsi faire

mine d'avoir une certaine expérience !)

Si vous êtes certain de ne pas pouvoir vous retenir de boire, vérifiez d'abord que vous avez apporté de quoi manger à la dégustation. Un estomac plein absorbe l'alcool bien plus lentement, et les biscuits salés et le pain proposés dans la plupart des dégustations ne suffisent pas.



Horizontale ou verticale ?

Deux des expressions les plus bizarres dans le monde du vin s'appliquent à la dégustation. En fonction de la nature des vins concernés, une dégustation peut être *verticale* ou *horizontale*. Cela n'a aucun rapport avec la position des dégustateurs, car ils restent généralement assis et jamais ne dégustent couchés (depuis la chute de l'Empire romain, cette pratique s'est démodée).

Une dégustation verticale consiste à goûter plusieurs millésimes du même vin, par exemple tous les Château Latour entre 1985 et 1995. Une dégustation horizontale s'intéresse aux vins de différents producteurs dans un même millésime, en général de types similaires ; c'est ainsi que vous dégusterez toute une série de Sauternes du millésime 1994.

Les autres dégustations, pour lesquelles les thèmes sont moins clairement établis, ne

Produire ou non des effets sonores ?

Êtes-vous obligé d'émettre tous ces gargouillements à l'instar des dégustateurs « sérieux » ?

Ce n'est absolument pas obligatoire. Pourtant, l'aspiration de l'air, en aérant le vin, augmente votre capacité d'analyse (voir chapitre 2). Avec un peu de pratique, vous pouvez y parvenir avec une discrétion suffisante.

Quelques autres bonnes manières

L'odorat est un sens vital pendant la dégustation ; les participants courtois tentent donc de ne pas perturber les fonctions olfactives de leurs collègues. Il en résulte donc ceci :

- Fumer quoi que ce soit est totalement déplacé dans une dégustation ;
- Porter un parfum, une odeur d'après-rasage, de savon parfumé ou autre est indésirable. Ces odeurs étrangères peuvent aisément entrer en interférence avec vos efforts d'analyse.

Les dégustateurs courtois se retiennent de donner leur avis sur un vin tant que les autres ne l'ont pas eux aussi dégusté. Un goûteur sérieux aime pouvoir se faire une opinion en toute liberté et jettera un regard sombre à la personne qui le déconcentrera.



La plupart de ces règles de bonne conduite s'appliquent également aux stages de formation et aux visites chez les producteurs.

Je crois ce que je bois

Un des divertissements favoris des dégustateurs est la dégustation à *l'aveugle*. Vous imaginez peut-être déjà une pièce sombre, des dégustateurs aux yeux bandés ou autres formes de jeux de société, mais sachez que ce ne sont pas les dégustateurs qui sont aveugles mais plutôt les bouteilles. Plus exactement, les étiquettes des bouteilles sont cachées par un manchon.

Dans une dégustation à l'aveugle, l'identité des vins reste donc inconnue. Ce mode d'analyse permet d'éviter aux dégustateurs d'être influencés par la réputation d'un vin. Même de très grands dégustateurs essaient parfois d'identifier des vins à l'aveugle, et ces exercices permettent certainement d'affiner encore la précision de leurs capacités d'analyse.

Si vous ne connaissez pas encore assez les vins pour pouvoir être influencé par les étiquettes, cela ne vous concerne pas. Pourtant, une dégustation à l'aveugle est une expérience utile car elle vous montre comment vous pouvez augmenter votre concentration dans la dégustation.

À la rencontre des auteurs et des terroirs

Un des meilleurs et des plus agréables moyens d'apprendre à connaître un vin consiste à aller visiter la région dans laquelle il est produit et, mieux encore, à rencontrer les vignerons et les producteurs.



Vous découvrirez les motivations particulières des gens qui consacrent leur existence à faire du vin : créativité ou bien désir d'apporter du plaisir au monde entier grâce à son travail. Quelle que soit la raison, ce sont des gens exceptionnels. Nous avons connu certains de nos meilleurs amis en visitant les vigneron et producteurs de par le vaste monde.

Visiter une région viticole vous permettra de vivre une expérience de tous les sens : vous sentirez d'abord le climat, vous verrez les parcelles et les collines, vous toucherez les raisins et la terre, etc. Vous pourrez vous promener dans les vignobles des alentours, goûter aux plats régionaux et, ne l'oublions pas, boire les vins qui y sont produits.

Dîner avec le producteur

Un type d'événement œnophile qui se pratique depuis quelques années est le dîner du producteur ; c'est un repas dans lequel l'invité d'honneur est un producteur ou le propriétaire d'un domaine. Les participants paient un prix global pour le repas et les échantillons de vin apportés à l'invité.

En ce qui concerne les possibilités d'apprentissage, ce type de dîner se place après les dégustations de type formation mais avant de nombreuses dégustations informelles. Ces dîners vous offrent en effet la possibilité de déguster des vins dans des conditions idéales, avec les mets, mais nous considérons que la quantité d'informations est trop diffuse. Et il n'est pas très aisé de poser des questions.

En revanche, si l'on considère la qualité émotionnelle de l'expérience, les dîners avec les producteurs tiennent le haut de l'affiche. Cela reste vrai même si vous n'avez pas réussi à vous asseoir « juste à côté » du maître des lieux.



Apprendre en voyageant

Lors de vos visites des régions viticoles, vous pouvez parfois en profiter pour suivre un stage de découverte des vins locaux ou de mariage des vins et des mets.

De plus en plus d'acteurs du monde du vin se sont rendu compte de l'intérêt de lier tourisme et vin. Capter les touristes amateurs de vin qui sont de passage dans la région, ou les inciter à venir découvrir le vignoble sur place, est une excellente façon de se faire connaître !

Cette tendance donne lieu à l'apparition d'une nouvelle « branche » du tourisme appelée œnotourisme. Des prestations allant du stage de dégustation à la séance d'accords mets et vins en passant par les visites de domaines viticoles ou les balades dans les vignes existent désormais dans toutes les régions viticoles. Elles sont vivement encouragées par les organismes publics s'occupant de promouvoir le tourisme à l'échelle locale ou régionale. Les sites Internet officiels consacrés au tourisme et émanant du pays, de la région ou du département correspondant aux vignobles recensent le plus souvent les propositions. Il existe aussi des sites ou portails spécialisés comme www.tourisme-oenotourisme.com,

france.fr/tourisme-vitivinicole,
www.winetourisminfrance.com.

En France, un très officiel label Vignobles & Découvertes lancé en 2009 vise à promouvoir l'œnotourisme. Il est attribué sous l'égide des ministres chargés du Tourisme et de l'Agriculture dans le but de valoriser des prestations dignes d'intérêt.



Vous ne connaissez pas la langue ? Kein Problem !

Ne vous refusez pas la visite des zones viticoles à l'étranger au simple prétexte que vous ne connaissez pas assez la langue. Le vin constitue un langage universel. Vous communiquerez aisément avec un sourire et une poignée de main !

Organismes et agences de tourisme viticole

Les offices de tourisme ont pour objectif d'assurer la promotion du tourisme dans la région. Ils peuvent donc vous être utiles pour préparer vos voyages, tout dépendant de la saison et de la qualité de l'accueil réservé à ces touristes spécialisés. Ils pourront vous fournir des cartes, des brochures et différentes informations relatives au tourisme viticole. De nombreux pays délivrent aussi des informations par le biais d'une officine dépendant de leur ministère du Commerce ou de celui de l'Agriculture.



France

Pour trouver des informations en vue de visiter le vignoble, adressez-vous aux offices de tourisme ou directement aux comités interprofessionnels des appellations. Ce sont eux qui organisent les routes des vins. Voici les coordonnées de ceux de Bordeaux, de Bourgogne, et de Loire :

✓ **Conseil interprofessionnel du Vin de Bordeaux** : Maison du vin, 3, cours du 30-Juillet, 33075 Bordeaux - Téléphone 05 56 00 22 66 - Fax 05 56 00 22 77 - www.bordeaux.com.

✓ **Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne** : 12, boulevard Bretonnière, BP 150, 21204 Beaune Cedex - Tél. : 03 80 25 04 80 - www.vins-bourgogne.

✓ **Interloire** : 12, rue Étienne-Pallu, BP 61921, 37019 Tours Cedex - Tél. : 02 47 60 55 00 - www.vinsdeloire.fr

Voyez aussi du côté de Bergerac en Dordogne (www.vins-bergerac.fr) ou encore du Languedoc (www.languedoc-wines.com), de la vallée du Rhône (www.vins-rhone.com), de l'Alsace (www.vinalsace.com) ou du Jura (www.jura-vins.com).

Italie

L'Italie n'a que récemment commencé à promouvoir les visites de ses riches régions viticoles. Ce nouveau mouvement, appelé *agriturismo*, propose aux visiteurs de passer leurs vacances chez les vignerons et dans les chais. L'essentiel de l'effort s'est concentré sur la région toscane de Chianti Classico, mais le Piémont, la Vénétie, le Trentin-Haut-Adige et l'Ombrie sont également concernés.

Vous pouvez contacter l'organisation suivante :

➤ **Movimiento Del Turismo Del Vino.** Créée en 1993, cette association vise à promouvoir l'œnotourisme de qualité pratiqué par quelque 1 000 domaines viticoles. Elle organise chaque année une journée portes ouvertes des caves qui remporte un grand succès.

Segreteria Nazionale del Movimento Turismo del Vino

Viale Giorgio Lungarotti, 2

06089 - Torgiano (PG)

Tél./Fax 075 9889529

www.movimentoturismovino.it

L'Europe à bicyclette !

Une manière très sympathique de découvrir une région viticole en détail consiste à organiser une randonnée à bicyclette. (De plus, vous ne craignez presque pas l'alcootest !)



Si vous vous ruez vers la Californie

Si vous prévoyez de visiter la Californie viticole, consultez la rubrique Wine Country Guide du site Internet de la revue Wine Spectator : www.winespectator.com. Sachez que la célèbre Napa Valley est réputée être la deuxième zone touristique la plus visitée de la Californie après Disneyland !

Téléphonez d'abord

Si vous prévoyez de rendre visite à un vigneron, il est préférable d'appeler ou d'écrire auparavant pour prendre rendez-vous.



Dans la plupart des régions, votre visite peut commencer par une dégustation des vins, suivie d'une discussion avec le producteur ou le propriétaire (vous aviez bien pris rendez-vous ?). Vous pourrez ensuite éventuellement faire un tour dans les vignobles et finir en achetant quelques bouteilles si vous le désirez (une bonne idée si le vin n'est pas disponible chez vous).

Dans la vallée de Napa en Californie, de gros établissements vinicoles organisent des visites guidées. La plupart des producteurs des États-Unis offrent une salle de dégustation ouverte toute la journée pendant les mois touristiques et en fin de semaine pendant l'hiver. Vous pouvez y déguster des vins (une participation aux frais peut vous être demandée), les acheter mais aussi emporter des souvenirs tels que des tee-shirts portant le logo du chai.

Tourisme virtuel et publications

Voyager entraîne une certaine dépense financière. Vous pouvez donc tout aussi bien découvrir le monde du vin en restant confortablement assis dans votre salon et en vous laissant porter par les mots.

De nombreux cavistes offrent un rayon rassemblant des revues et ouvrages spécialisés sur le vin. Les grandes librairies comportent bien sûr aussi une section concernant la gastronomie et les vins.

Ouvrages recommandés

Les différents ouvrages que nous vous proposons vous permettront d'approfondir encore votre découverte du monde du vin.

Culture générale et encyclopédique

L'Atlas mondial du vin (Flammarion, 2008). Régulièrement mis à jour, cet ouvrage de référence présente des cartes des régions viticoles du monde entier. Il est signé par deux Anglais très respectés pour leur expertise et leur professionnalisme, Hugh Johnson et Jancis Robinson. Hugh Johnson est aussi l'auteur du *Guide des vins du monde entier* (Flammarion, 2009) et d'*Une histoire mondiale du vin : De l'Antiquité à nos jours* (Pluriel).

Grand Atlas des vignobles de France de Benoît France (éditions Benoît France, 2011). Cet éditeur et auteur s'est spécialisé dans la cartographie des vignobles. Cet atlas est régulièrement réactualisé. Cartes et textes sont à la fois très précis et très clairs.

L'Histoire de la vigne et du vin en France, Roger Dion (CNRS éditions, 2010). L'ouvrage de référence sur l'histoire du vignoble français récemment réédité.

Guide des cépages, Oz Clarke (Gallimard, 2009). Cet auteur également britannique est l'un des plus prolifiques auteurs de livres sur le vin.

Dictionnaire des vins de France (Hachette, 2010). Un ouvrage essentiel pour connaître en détail les appellations françaises : surfaces, cépages autorisés, type de sol, styles et caractéristiques des vins... Elles sont détaillées par ordre alphabétique et présentées de façon très claire.

Bordeaux

Guide Parker des vins de Bordeaux, Robert Parker (Solar, 2005). Robert Parker est certainement l'un des plus grands écrivains œnophiles du monde. Il a fondé sa réputation sur sa connaissance intime du Bordelais ; c'est également lui qui a le premier utilisé le système de notation sur 100 points. Du même auteur, vous trouverez *Le Guide Parker des vins de France*. Robert Parker a également une revue *The Wine Advocate* et un site www.robertparker.com.

Bordeaux et ses vins (éditions Féret, 2007). L'ouvrage est né en 1850 et n'a cessé d'être réédité et enrichi. L'édition 2007 est la 18^e. C'est LA véritable bible du vignoble bordelais tant il détaille avec une quasi-exhaustivité les crus et les communes viticoles, les châteaux et marques viticoles, les propriétaires, les négociants, etc.

Sur Bordeaux voyez aussi les ouvrages de deux dégustateurs de référence. Le premier est signé d'un journaliste spécialisé, le second par un critique indépendant qui anime aussi un site payant sur les vins de Bordeaux : *Le Guide des vins de Bordeaux*, Jacques Dupont (Grasset, 2011) et *Le Guide Quarin des vins de Bordeaux* (Solar, 2011).

Art de la dégustation

Le Goût du vin, Émile Peynaud & Jacques Blouin (Éditions Dunod, 2006). C'est un ouvrage de référence écrit en 1980 par Émile Peynaud (et actualisée pour cette 4^e édition par Jacques Blouin). Émile Peynaud est l'homme qui a révolutionné l'oenologie dans la seconde moitié du xx^e siècle. Dans ce livre, il donne à la dégustation toute sa légitimité en apportant des bases scientifiques.

Le Vin mode d'emploi, Jacques Vivet (Éditions Bartillat, 2006). Un guide pratique et méthodique, à la portée des néophytes, signé par l'animateur d'un centre de dégustation renommé à Paris.

L'École de la dégustation, Pierre Casamayor

(Hachette, 2010). Un ouvrage très complet, très clair et très bien illustré.

Guide d'achat

En dehors des gros guides très détaillés qui paraissent chaque année (Guide Hachette, Guide Bettane-Dessauve, Guide RVF des meilleurs vins de France...) et qui sont plutôt destinés aux amateurs chevronnés, citons (c'est notre minute de publicité !) deux ouvrages très pratiques parus chez l'éditeur de ce livre :

100 meilleurs vins pour une cave idéale d'Éric Beaumard (First Éditions, 2012). Ce sommelier réputé, directeur du restaurant et de la cave de l'hôtel George V à Paris y dévoile ses conseils et ses bons plans. Il a également collaboré à cette nouvelle édition du *Vin pour les Nuls*.

Bien acheter son vin pour les Nuls, Denis Saverot, Alexis Goujard et Benoist Simmat (First Éditions, 2012). C'est un complément parfait au guide que vous êtes en train de lire, car il aide à choisir concrètement des vins en présentant les vigneron les plus en vue, et en proposant une belle sélection de vins qu'il est facile de se procurer. Les auteurs collaborent à *La Revue du vin de France*, la revue française spécialisée de référence.

Revue d'œnophiles

Les revues spécialisées complètent à merveille les ouvrages pour œnophiles en offrant des informations d'actualité concernant le monde du vin. Vous y trouverez des commentaires de dégustation, des visites de régions vinicoles, etc. La plupart comportent une section publicitaire qui vous permet de découvrir des producteurs ainsi que des fabricants d'accessoires et d'équipements pour œnophiles.

Parmi les revues que vous trouverez dans les kiosques, certaines s'intéressent uniquement aux vins :

- *La Revue du vin de France* ou *RVF* (mensuel) ;
- *Terre de Vins* (bimestriel) ;
- *Vigneron* ;
- *Bourgogne Aujourd'hui*.
- *Le Rouge & le Blanc* (sur abonnement uniquement)
- *In Vino Veritas* (magazine belge en langue française)

D'autres sont des magazines de gastronomie donnant une large place à l'œnologie :

- *Cuisine & Vins de France*
- *Gault & Millau*

Les revues en langue anglaise qui étaient mentionnées dans l'édition originale sont *Decanter*, *Wine*, *Wine Spectator*, *Wine Enthusiast*, *The Wine News* et *Wine & Spirits*.



Le vin sur Internet

Internet est évidemment devenu une mine d'informations inestimable sur le vin. Il n'y a guère de semaine qui ne compte un ou plusieurs nouveaux sites, blogs ou applications pour smartphones !

On trouve de tout :

- des sites développés par les revues spécialisées
- des sites ou blogs créés des dégustateurs

ou journalistes spécialisés

- des sites animés par des professionnels : œnologues, sommeliers
- des sites ou blogs animés par des vignerons
- des sites lancés par des amateurs passionnés
- des sites créés par l'interprofession viticole d'une région ou d'une appellation.

Un usage intéressant du Net est de rechercher des commentaires de dégustation sur des vins précis, notamment à travers les forums.

Certains sites sont en accès gratuit mais nombre d'entre eux panachent informations gratuites et informations uniquement accessibles sur abonnement. Ils proposent souvent une newsletter en abonnement gratuit ou payant.



Parmi les sites les plus intéressants, citons :

- www.quarin.com, un site animé par le français Jean-Marc Quarin, dont les commentaires sur les grands crus bordelais font autorité (accès sur abonnement) ;
- www.decanter.com, www.winespectator.com, www.larvf.com (*La Revue du vin de France*), les sites des revues spécialisées ;
- www.jancisrobinson.com, le site d'une journaliste britannique mondialement connue, auteur de nombreux ouvrages de références sur le vin (sur abonnement) ;
- www.sommelier-vins.com, le site d'Emmanuel Delmas, un sommelier-consultant ayant fait ses classes dans quelques grands établissements ;
- www.oenoalsace.com : comme son nom l'indique, il ne parle que de vins d'Alsace ou presque. Il présente des chroniques et de nombreux compte-rendu de dégustation,

pour la plupart en accès payant.

➤ www.bourgogne-live.com : un site riche d'informations sous forme d'articles et de vidéos sur l'actualité du vin en Bourgogne. Il publie aussi des articles sur le vin en général.

➤ www.idealwine.com : ce site de vente de vins aux enchères s'est étoffé pour devenir une véritable mine d'informations sur la cote des vins et des millésimes, les tendances du marché, les accords mets et vins, le service du vin... Il propose aussi une application iPhone.

➤ www.vitisphere.com : un site plutôt destiné aux professionnels mais riche d'informations sur l'économie du vin.

Parmi les applications pour smartphones :

➤ préparez une escapade dans le vignoble, en recherchant les applications développées par les régions viticoles pour faire découvrir leur terroir (comme vins et tourisme en Bourgogne)

➤ trouvez des idées d'accords mets et vins avec des applications comme QBQM (que boire, que manger).

➤ gérez votre stock de bouteilles avec des applications comme Vino Book.

➤ testez vos connaissances sur le vin avec Quiz du Vin. Si vous n'avez manqué aucune page du Vin pour les Nuls, vous devriez être un champion !

Chapitre 21

Communiquer ses émotions

Dans ce chapitre :

- ▶ Attaque, évolution et final
- ▶ Déguster en tenant la plume
- ▶ Des codes numériques pour les qualités du vin

Lorsque nous avons commencé à nous intéresser aux vins, nous avons tenté de faire partager notre enthousiasme à un ami qui semblait s'y intéresser aussi (finalement, il n'en buvait qu'un verre de temps à autre). Chaque fois que nous nous servions du vin, nous en parlions et le comparions en détail à celui que nous avions bu précédemment. Pourtant, cela ne l'intéressait pas. Il a fini par nous couper brusquement dans notre élan en proclamant un jour : « Je n'ai pas envie de parler du vin, j'ai juste envie de le boire. »

Au niveau primaire où l'on considère le vin comme une boisson, il est sans doute possible d'en boire sans faire de commentaires. En revanche, si vous êtes de ceux qui aiment parler de ce qu'ils mangent, ou bien si vous avez été atteint par le virus de l'œnophilie, vous comprendrez qu'il est difficile sinon impossible d'apprécier un vin sans partager ses impressions. Le vin est un plaisir social, amplifié par le partage.

Paradoxalement, l'expérience du vin reste hautement personnelle. Si vous êtes quatre à

goûter le même vin ensemble, chacun aura son propre lot d'impressions en fonction de ses préférences, de sa physiologie et de son expérience. Un jour peut-être, si les hommes parviennent à fabriquer des clones humains, quelqu'un d'autre pourra tirer la même expérience d'un vin que vous. Pour l'instant, la seule manière de partager vos impressions consiste à utiliser des mots.

Ce que les mots ne peuvent décrire...

La parole est notre outil principal pour communiquer nos expériences. Nous pouvons ainsi dire au médecin où nous avons mal, raconter comment la mariée était belle ou encore informer l'imbécile qui a failli nous pousser dans le fossé de ce que nous pensons de ses capacités à conduire une automobile. Quand nous vivons une expérience, les mots permettent d'indiquer aux autres ce que nous avons ressenti.

Pourtant, le vocabulaire du goût reste sous-développé. Nous avons tous dans notre jeunesse acquis un vocabulaire essentiellement visuel : le vert, le jaune, le rouge et l'orange et, mieux encore, le vert pomme, le vert bouteille, le vert olive et le vert-bleu. Pourtant, personne ne nous a dit ce que représentaient précisément le goût amer, le goût *astringent* et le goût *âpre*. Pour parler du goût du vin, nous utilisons des mots en supposant que tout le monde est d'accord sur leur signification.

Toute discussion sur le goût du vin est ardue car le vin est une boisson complexe qui concerne plusieurs de nos sens :



- Des sensations olfactives (les arômes que nous percevons par le nez et l'arrière de la bouche, comme décrit au chapitre 2) ;
- Des sensations de goût primaires (sucré, acide et amer) ;
- Des sensations tactiles (le mordant de l'astringence, par exemple, les picotements, la dureté, la souplesse et d'autres expressions de texture dans la bouche) ;
- Enfin, des sensations globales qui correspondent à une synthèse de toutes les caractéristiques d'un vin.

Supposons que nous venions de goûter un Sauvignon Blanc californien élevé en fût de chêne. Nous pourrions percevoir une *odeur de chêne et d'herbe avec des nuances de melon* (sensations olfactives), *une légère douceur sur une acidité ferme* (sensations de goût primaires), *de la souplesse et de la richesse* (sensations tactiles), *en somme, un délicieux vin vif et d'une grande personnalité* (sensations générales). Vous pourriez croire qu'il s'agit du discours d'un prétentieux suffisant alors que ce n'est que le pauvre essai de transcription par l'amoureux d'un vin du flot des données sensorielles que lui procure ce vin.

Vous avez pu vous amuser à la lecture des commentaires décrivant des vins. À première vue, on semble nager dans le ridicule : *onctueux, délivrant des arômes de beurre et de vanille qui, en bouche, viennent habiter les zones labiales... Corpulent, d'une texture riche et profonde, souple et tout en douceur... Une présence visqueuse en bouche avec une longue note finale...* (L'auteur aurait-il oublié l'adjectif « liquide » ?). Le langage est à prendre tel qu'il est : c'est notre seul médium pour parler du vin.

La lecture des descriptions de vins (les *commentaires de dégustation*) dans les revues peut parfois être aussi ardue que leur rédaction. Il nous faut admettre notre ahurissement à la lecture de

certains d'entre eux. Et nous ne sommes pas les seuls. Le responsable de la rubrique des vins du *New York Times*, Frank Prial, écrivait à ce sujet : « Les commentaires de dégustation d'un autre auteur, en ce qui me concerne, me sont presque aussi incompréhensibles que les horaires de bus de Pékin. »



Ce que valent les mots

Nous nous étions un jour inscrits pour participer à un exercice étonnant. Un seul vin était proposé en dégustation à plusieurs écrivains œnophiles à qui l'on donnait les textes de huit commentaires de dégustation écrits par des confrères. Une seule des huit notes correspondait au vin qui était proposé, les autres concernant des vins similaires. Le jeu consistait à deviner quel était le commentaire qui correspondait au vin que nous dégustions et lequel semblait le moins correspondre à ce vin. Le commentaire que nous avons, à l'unanimité, désigné comme le moins approprié à notre vin était la copie littérale de l'étiquette arrière de la bouteille ! Pas un d'entre nous n'avait pu relier correctement la description à notre expérience sensorielle. En dégustant un autre vin, nous avons découvert que notre goût ne correspondait pas aux commentaires. Il n'y avait que trois conclusions à en tirer : soit nous ne savions pas bien déguster, soit les auteurs des commentaires n'écrivaient pas très bien, soit enfin la communication du goût est un exercice impossible.

Un discours, un discours !

Décrire les impressions que suggère un vin comporte deux étapes : tout d'abord, vous devez former ces impressions puis vous devez les communiquer. Lorsque vous buvez du vin avec des amis pour le pur plaisir de déguster, par exemple lors d'un repas, vous pouvez librement en rester à des impressions générales et à des commentaires approximatifs. Si un vin vous paraît particulièrement corpulent et voluptueux, vous pouvez très bien dire qu'il vous fait penser à Marilyn Monroe. Si en revanche il semble sec et peu inspirant, vous pouvez très bien prétendre qu'il semble avoir été élevé dans les catacombes. Tout le monde va comprendre ce que vous voulez dire.

Dans d'autres circonstances, comme lorsque vous participez à une dégustation, vous aurez intérêt à construire des impressions plus concrètes de chaque vin afin de pouvoir participer à la discussion et mieux tirer bénéfice de l'exercice. Pour engranger une bonne matière première d'impressions, vous devez donc déguster de manière approfondie.

Organisez vos pensées

Le langage que vous utilisez pour décrire un vin résulte des pensées qui vous viennent à l'esprit pendant la dégustation. En fait, la dégustation et la description s'entrelacent.

Bien qu'une dégustation comporte d'abord une phase visuelle (la robe) et une phase olfactive externe (le nez), ces deux premières étapes sont faciles en comparaison de la troisième. Une fois que le vin est en bouche, les différentes sensations de goût (arôme, texture, douceur ou sécheresse, acidité, tanin, équilibre, longueur, corps) se produisent simultanément, comme un feu d'artifice. Pour pouvoir tirer des informations de ce que vous ressentez, vous devez mettre de l'ordre dans vos

impressions. (Revoyez si nécessaire le chapitre 2 quant aux techniques de dégustation.)

Une première méthode pour organiser les impressions que donne un vin consiste à les classer selon la nature de la perception :

- **Les arômes** du vin (les données du nez, tous les arômes qui remontent par la voie rétronasale) ;
- **La structure** du vin (son profil alcool/sucre/acide/tanin et ses saveurs primaires ; les briques et le ciment, pour ainsi dire) ;
- **La texture** du vin (les impressions tactiles, l'impression en bouche ; la texture résulte des composants de structure du vin ; un vin blanc très acide, sec et faible en alcool aura une texture mince ou acérée alors qu'un vin rouge corsé avec peu de tanin aura une texture souple et soyeuse).

Une autre méthode d'organisation des impressions que le vin éveille consiste à se concentrer de manière séquentielle sur chacune d'elles (comme décrit au chapitre 2). Les mots qui correspondent à chaque étape de la séquence sont les suivants :

- **L'attaque** : la première impression de sucré, de sécheresse ou de viscosité lorsque le vin entre en bouche ;
- **L'évolution** : le développement du vin en bouche. C'est dans cette étape que l'acidité puis les tanins se font ressentir ;
- **Le final** : les saveurs et impressions qui apparaissent une fois que le vin a été avalé ou recraché ; la durée du final et la nature des arômes sont très importants (un final long est recommandable alors qu'un final court ne l'est pas du tout).

D'autres dégustateurs utilisent une variante de cette séquence :

- **L'avant-palais :** les impressions de l'avant de la bouche, généralement la douceur, la sécheresse et la viscosité ;
- **Le milieu du palais :** les impressions suivantes, surtout l'acidité ;
- **L'arrière-palais :** les impressions lorsque le vin est bien en bouche, surtout celles en relation avec les tanins et la longueur de présence sur la langue (voir le chapitre 2 en ce qui concerne la longueur) ;
- **Le final.**



Soif du corps, soif du cœur, soif de l'esprit...

Dans le milieu des œnologues, déguster et boire le vin sont deux activités clairement distinctes. Goûter, c'est évaluer les qualités, la texture, le potentiel de garde, etc. Dès que l'opération concerne plus d'un seul vin, les dégustateurs recrachent en général le vin (voir chapitre 18), cela afin de garder les idées claires. En revanche, boire, c'est se désaltérer de la plus fine des manières, en étanchant tant le corps qu'en réjouissant l'âme, en se libérant de toute orientation vers une analyse autre que le simple constat que cela est bon pour soi. (Et quand vous n'aimez pas, vous n'en buvez pas.)

Pour rédiger des commentaires

Certaines personnes ont un don particulier pour se

souvenir de leurs impressions gustatives. La plupart des autres ont besoin de prendre des notes pour se rappeler ce qu'elles ont dégusté et ce qu'elles en ont pensé. Si vous avez la moindre difficulté à vous souvenir du nom d'un vin, écrivez tout de suite les noms de ceux qui vous plaisent pour pouvoir y retourner plus tard.

C'est une bonne idée que de s'entraîner à écrire des commentaires sur les vins que l'on déguste. Même si vous faites partie de ces bénis des dieux qui se souviennent de tout ce qu'ils goûtent, nous vous recommandons d'écrire des commentaires de dégustation car cet exercice permet d'approfondir vos méthodes d'expérimentation.



Vous devez d'abord noter l'aspect visuel et les arômes. Vous écrivez ensuite vos impressions du vin en bouche en fonction des suggestions que le vin déclenche. Vous pouvez et vous avez tout intérêt à donner ensuite un score au vin pour résumer votre impression sur sa qualité ; les scores établis par soi-même pour soi-même sont très significatifs (voyez aussi la dernière section de ce chapitre).

Lorsque nous nous préparons à écrire une note, nous inscrivons systématiquement les trois lettres suivantes :

- ✓ **R** (pour la robe),
- ✓ **N** (pour le nez),
- ✓ **B** (pour la bouche),

l'une au-dessous de l'autre, pour chaque vin, en laissant de la place pour indiquer nos impressions.

Lorsque nous dégustons, nous analysons chaque vin comme il vient : s'il est très aromatique, nous écrivons beaucoup de choses dans la section N, mais si les arômes sont peu présents, nous nous contentons d'écrire *subtil* ou *discret*. Nous approchons le vin de manière séquentielle en

notant d'abord l'attaque puis l'évolution et nous maintenons le vin en bouche suffisamment longtemps pour pouvoir analyser son équilibre et sa texture. Après avoir recraché, nous goûtons une seconde fois le vin pour voir ce que nous aurions manqué. Nous arrivons parfois dès ce moment à une description générale du style *vin très présent, débordant de fruits et prêt à boire ou bien vin maigre, à l'apparence austère, qu'il sera préférable de toujours accompagner d'un repas*. Nos commentaires de dégustation réalisent la fusion d'une série d'observations indépendantes (très acide, très âpre, etc.) et de différentes impressions générales.

Dans les premiers temps, vos commentaires doivent rester brefs. Quelques mots tels que *doux, fruité* ou *très tannique* suffisent à vous rappeler à peu près comment était un vin. En ce qui concerne l'évaluation générale de la qualité, il n'y a aucun problème à dire *hummm* !



La description : concision ou poésie

Pour rendre efficace la communication au sujet du vin, les scientifiques ont tenté de mettre en place un vocabulaire standard. Les descripteurs traditionnels, d'après eux, ne correspondent pas à des concepts suffisamment évidents et n'ont de signification que pour les gens qui y sont accoutumés.

Dans une approche toute rationnelle, les scientifiques proposent donc de n'utiliser que des mots qui a) sont objectifs et b) ont la même signification pour tout le monde. Des mots tels que *abricot, olive verte, miel* ou *goudron* sont autorisés pour décrire un vin parce qu'ils correspondent à des substances bien précises qui peuvent être identifiées dans des tests répétés. En revanche, des

mots tels que *riche, jeune, équilibré* ou encore *doux* ne sont pas scientifiquement corrects car ils restent trop subjectifs et mal définis.

La plupart des descripteurs acceptables correspondent à des noms d'arômes et de saveurs parce que les composés aromatiques peuvent être identifiés dans des tests scientifiques reproductibles. Les sensations de goût primaires (douceur, acidité et amertume) sont objectives et mesurables, mais leur perception dans le vin dépend des seuils de sensibilité de chacun et de leur interaction (la douceur diminue la sensation d'acidité, par exemple ; voyez la discussion au sujet de l'équilibre dans le chapitre 2). Les sensations tactiles et globales d'un vin sont elles aussi subjectives.

Mais les amateurs (en opposition aux scientifiques) pensent généralement que ces termes rigides ne parviennent pas à décrire l'esprit d'un vin. Bien sûr, il faut décrire l'acidité relative, les tanins et le degré d'alcool, mais ce n'est pas tout. Il faut aussi commenter la personnalité intime du vin, même s'il faut alors recourir à un langage plus personnel.

Dans le cas d'un vin fin, vous pouvez tomber dans le plus grand piège des commentaires de dégustation : la poésie. Nous n'essayons jamais d'ajouter des métaphores pittoresques dans nos commentaires, mais parfois le vin lui-même nous les suggère. Un vin dont nous nous souviendrons toujours est un Brunello di Montalcino 1790, goûté au temps de nos premières dégustations. Notre commentaire avait été le suivant : *un arc-en-ciel en bouche, des arômes d'une fusion parfaite, au point qu'aucun ne peut être perçu séparément*. Récemment, un de nos amis a décrit un jeune porto comme « lorsque vous caressez un chat dans le sens des poils ».

Si le vin vous inspire des descriptions aussi fleuries, ne vous inquiétez pas, seul un mauvais scientifique tout en raideur pourrait y résister. L'expérience de

chaque vin devient mémorable grâce aux mots que vous inventez pour le décrire.

Méfiez-vous de toute personne qui tend à surcharger ses commentaires de poésie. La grande majorité des vins sont simples et leurs descriptions doivent le rester aussi.



S'il vous arrive d'abuser des métaphores pour un vin, vous ne devez pas espérer que les autres comprennent ce que vous voulez dire. Vous pouvez même finir par être harcelé par certaines personnes qui veulent à tout prix savoir de quelle couleur est l'arc-en-ciel et comment un vin peut ressembler à un chat.



Pour résumer, l'expérience des vins est si personnelle qu'on ne peut rien espérer de plus qu'essayer de décrire aux autres ce qu'on ressent. Vos descriptions pourront être comprises par d'autres qui partagent votre approche et votre langage, surtout s'ils dégustent le vin avec vous. Mais une personne qui relit vos commentaires plus tard risque de les trouver incompréhensibles. C'est pourquoi de nombreux commentaires de dégustation peuvent vous paraître obscurs.

Vous voulez noter vos vins ?

Les commentaires de dégustation sont généralement accompagnés d'un score qui permet de donner un avis sur la qualité d'un vin en utilisant une échelle sur 20 ou sur 100 points. Aux États-Unis, ces notes sont fréquemment affichées dans les rayonnages des cavistes et utilisées dans les publicités.

Le vocabulaire des oenophiles pouvant paraître obscur à certains, il n'est pas étonnant que les descriptions numériques soient devenues en peu de

temps le seul critère pour de nombreux consommateurs. Ces derniers ne perdent même plus leur temps à lire le commentaire ; ils courent acheter les vins qui ont les meilleures notes. (Meilleures notes, donc meilleurs, n'est-ce pas ?) Évidemment, un vin très bien noté par les grands critiques court à la rupture de stock dans les heures qui suivent la publication des notes.



Nous avons vu une fois un client sortir en colère d'un magasin parce que le vin à 95 points qu'il était venu acheter était en rupture de stock et il n'était pas question d'en prendre un autre. Heureusement que les scores des tests d'intelligence ne sont pas encore interprétés de manière aussi littérale !



Les notes fournissent un moyen simple aux critiques spécialisés pour communiquer leur opinion sur un vin. Pourtant, il faut les considérer avec circonspection, pour bien des raisons :



- ✓ La précision numérique des notes (un vin aura 86 et un autre 88) laisse croire qu'elles résultent d'une analyse scientifique, alors qu'elles sont nécessairement tempérées par l'impression personnelle de celui ou de ceux (dans le cas d'un groupe) qui les attribuent ;
- ✓ Deux critiques peuvent utiliser le même barème différemment. Par exemple, alors qu'un premier critique attribuera 95 à un vin largement au-dessus de l'extrême majorité des vins, toutes catégories confondues, un deuxième critique pourra établir cette même note relativement aux concurrents de la même catégorie ;
- ✓ Enfin, les notes ne nous renseignent nullement sur le goût du vin.

Ce dernier point nous semble essentiel. Un vin d'exception bien noté est souvent un pari sur l'avenir, car les notes sont souvent aussi données lorsque le vin est très jeune. Un vin a une courbe de vie, et c'est ce qui au fil des ans peut le changer profondément. L'évolution d'un vin ne va pas toujours dans le sens d'un plaisir facile ; il se referme, ses caractéristiques se modifient.

Le vin est un produit vivant. Vous pouvez très bien détester un vin qui a une très bonne note. Pire ! Vous prenez le risque de commencer à douter de vos capacités à reconnaître la qualité d'un vin si vous ne l'aimez pas alors que d'autres lui ont donné une note excellente. Préservez votre argent et votre confiance en vous : choisissez les styles de vin que vous préférez, puis essayez de déterminer, d'après les commentaires qui leur sont associés, quels vins y correspondent, sans tenir compte de la note attribuée.

Tous ces inconvénients doivent être bien compris, mais ils ne doivent pas vous empêcher de noter les vins que vous rencontrez. D'ailleurs, nous vous y encourageons. Les notes restent en effet très précises et évocatrices pour l'usage personnel.

Décidez d'abord de l'échelle. Vous pouvez choisir (souvenirs d'école) une notation sur 20, mais celle de 0 à 100 semble la plus facile à employer. Sachez que la plupart des échelles à 100 points n'en utilisent en fait que la moitié supérieure, une note de 50 étant le minimum de qualité (au-dessous duquel on ne perd pas son temps à noter).

Une fois l'échelle choisie, créez des groupes de points et notez le niveau de qualité qui équivaut à chaque groupe. Voici un exemple :

✓ 95-100	Absolument superbe, summum historique
✓ 90-94	Qualité exceptionnelle
✓ 85-89	Très bonne qualité
✓ 80-84	Au-dessus de la

✓ 75-79	moyenne, bon vin Qualité commerciale normale, moyenne
✓ 70-74	Sous la moyenne
✓ Moins de 70	Faible qualité

Tant que vous n'avez pas acquis une certaine expérience de cette notation, contentez-vous de ranger chaque vin dans un groupe (80-84 ou 85-89). Le temps vous permettra de mieux préciser vos notes par la suite.

Vous devez, comme tout être humain qui se respecte, tenir compte de vos propres inclinations en matière de goût, ce qui influence inévitablement les notes que vous attribuez, quelle que soit l'objectivité à laquelle vous voulez prétendre. Ne tombez pas dans le piège de croire que vos amis amateurs de vin auront les mêmes goûts que vous.



Chapitre 22

Mariage des vins et des plats (et comment recevoir)

Dans ce chapitre :

- ▶ Les réactions prévisibles entre les vins et les mets
 - ▶ Les règles d'or des marieurs œnophiles
 - ▶ Les couples célèbres sont éternels
- Quelle quantité de vin prévoir pour vos invités ?

Il nous arrive de temps à autre de rencontrer un vin qui nous fige sur place tant il est bon. Nous en perdons tout intérêt pour le reste du monde. Nous le dégustons avec une concentration extrême en essayant de mémoriser toutes les sensations. Dans ce cas, il n'est pas question de dilapider cette intensité en mangeant quoi que ce soit.

En général, nous buvons le vin au cours d'un repas. Le vin est fait pour se marier aux aliments. Et les bons mets sont prévus pour se marier avec le vin.

Marions-les !

Voilà. Nous avons tout dit. Le vin accompagne les repas et les repas vont avec le vin. D'autres

questions ?

Ce n'est pas si simple. Il y a des milliers de vins dans le monde, et chacun d'eux est différent. Il y a des centaines de plats de base, et chacun est particulier aussi, sans parler des combinaisons d'aliments dans les plats préparés (ce que nous mangeons). En fait, marier les vins aux plats est aussi simple que bien apparier les hommes et les femmes.

La dynamique des mariages

Chaque plat est dynamique dans le sens où il est constitué de plusieurs ingrédients et arômes qui entrent en interaction pour créer une somme plus ou moins délicieuse. De même chaque vin est dynamique. Lorsqu'un vin est combiné à un aliment dans la bouche, les interactions se démultiplient ; le résultat est absolument spécifique à la combinaison des deux. (Doit-on rappeler que les essais sont réalisés avec nos palais individuels pour juger de la réussite du mariage ? Il n'est pas étonnant qu'il n'y ait pas de règle !)

Lorsqu'un vin rencontre un aliment, plusieurs choses peuvent se produire :

- L'aliment peut exagérer une caractéristique du vin. Ainsi, si vous mangez des noisettes (qui sont très tanniques) avec un rouge tannique tel qu'un bordeaux, le goût du vin devient si sec, si astringent que beaucoup vont le considérer comme imbuvable ;
- L'aliment peut affaiblir une caractéristique du vin. Les protéines affaiblissent les tanins par exemple, et un vin rouge très tannique (désagréable seul) peut devenir délicieux s'il accompagne une excellente viande ;
- L'intensité des arômes de l'aliment peut

cacher ceux du vin et vice versa. Vous en avez fait l'expérience si vous avez bu un vin riche corsé avec un délicat filet de sole ;

✓ Le vin peut apporter de nouveaux arômes à l'aliment. Par exemple, un bourgogne rouge débordant de fruit peut transmettre ses arômes fruités à l'aliment, comme s'il s'agissait d'un ingrédient du plat lui-même ;

✓ Le mariage du vin et de l'aliment peut créer un arôme supplémentaire désagréable qui n'était ni dans le vin, ni dans l'aliment ; nous percevons un arôme métallique lorsque nous mangeons de la dinde avec un bordeaux rouge ;

✓ Le vin et l'aliment peuvent interagir à la perfection en créant une sensation aromatique plus forte que celle du vin ou de l'aliment isolés. (C'est ce que nous espérons éprouver à chaque repas, mais cette perfection est très rare.)

Par bonheur, les interactions entre vins et mets ne sont pas prévisibles. Certains composants des aliments réagissent de manière imprévisible avec certains composants du vin ; savoir cela permet d'augmenter les chances de réussir les mariages. Le principe selon lequel les composants essentiels du vin (alcool, sucre, acide, tanin) se combinent à ceux de l'aliment (sucre, douceur, acidité, amertume et salinité) se rapproche du principe d'équilibre du vin. Certains éléments amplifient les autres et d'autres les compensent (reportez-vous à la section sur l'équilibre au chapitre 2).



Les secrets pour réussir de bons accords

✓ Avec les vins dotés d'une forte acidité, prévoir un plat avec du gras ou

du feuilleté pour contrer.

✓ Avec ces vins généreux en alcool, veillez à choisir des mets qui aient de la mâche, de la croustillance. Évitez les consistances liquides qui rendent l'alcool brûlant.

✓ Avec des vins tanniques, il faut également des mets qui ont de la matière, de la mâche et du gras comme des viandes rouges.

✓ Avec les vins liquoreux, évitez les desserts trop sucrés. Mettez plutôt sur les desserts avec une pointe d'acidité, avec des agrumes, de la mangue, de l'ananas, de l'abricot. Ou alors sur un fromage à pâte persillée comme le roquefort. Le champignon du vin (le botrytis) rejoint le champignon du fromage (*Penicillium roqueforti*).

✓ Avec les vieux vins aux tanins patinés par le temps, servez une viande en cocotte, avec une consistance confite ou « émietlée ».

✓ Sur des viandes rouges grillées, préférez les rouges de millésimes jeunes.

✓ Avec des plats très inventifs avec des textures type mousse ou gélatine gelée, optez pour les vins blancs pétillants.

✓ Le chocolat réclame de la douceur plutôt que des bulles. Choisissez un grand vin muté type porto ou maury.

✓ Évitez les additions, par exemple un vin très sec et minéral avec un plat très citronné. Ce genre de plat réclame un vin qui peut être vif mais qui doit avant tout être très aromatique, très fruité. Par exemple un vin à base de sauvignon.

✓ Sur les légumes, évitez les vins tanniques. Optez pour les blancs ou les rosés qui ont de la souplesse, un bon équilibre entre l'acidité et la sucrosité, le côté fruité. Sur les pommes de terre,

choisissez un rouge plus structuré.

➤ Un plat construit sur plus de trois saveurs est impossible à marier avec un vin. Dans ce cas, misez plutôt sur l'eau !

Voici quelques interactions connues entre les vins et les aliments établies d'après les composants du vin. Rappelons que chaque vin et chaque mets possèdent plusieurs composants et que les relations que nous indiquons peuvent être rendues complexes par d'autres composants. C'est le composant dominant qui détermine si un vin peut être considéré comme tannique, doux, acide ou corsé (voir la section sur la description du goût, chapitre 2).



Vins tanniques

Ce sont souvent des vins rouges du Bordelais à base de Cabernet-Sauvignon, du nord de la vallée du Rhône, du Languedoc-Roussillon, et tout vin ayant accumulé des tanins au cours d'un élevage en fûts de chêne neufs. Ces vins :

- Affaiblissent la perception de douceur du plat ;
- Paraissent plus doux et moins tanniques s'ils sont servis avec des aliments riches en protéines tels que la viande de bœuf ;
- Paraissent moins amers et plus tanniques s'ils accompagnent des plats salés ;
- Paraissent astringents (secs en bouche) avec des plats épicés.

Vins sucrés (doux)

C'est le cas des vins d'Alsace à vendanges tardives, des vins de Loire Vouvray Quart de Chaume, du

Muscat du Cap Corse... qui :

- Paraissent moins doux mais plus fruités avec des plats salés ;
- Peuvent rendre les plats salés plus appréciables ;
- Se marient bien avec les plats sucrés s'ils sont dotés d'une bonne acidité ;
- Peuvent rendre un dessert très sucré écoeurant s'ils sont eux-mêmes très liquoreux.

Vins acides

Sont à la tendance acide la plupart des vins blancs italiens, le Sancerre, le Pouilly-Fumé et le Chablis, de nombreux Riesling secs et tous les vins secs basés sur le cépage Sauvignon Blanc ; dans les rouges, la plupart des Rioja et des Madiran. Ces vins :

- Semblent moins acides s'ils sont servis avec des plats salés ;
- Semblent moins acides avec des plats légèrement sucrés ;
- Peuvent amplifier l'impression de salé dans les plats ;
- Peuvent rééquilibrer une trop grande lourdeur des plats gras.

Vins corsés (à fort taux d'alcool)

Sont corsés la plupart des vins du sud des Côtes du Rhône et des vins californiens rouges et blancs, les Barolo et Barbaresco, le porto et le xérès, évidemment, et en général tout vin issu de raisin cultivé en climat chaud. Tous ces vins :

- Risquent d'écraser les plats aux arômes subtils et délicats ;

- Se combinent bien avec les aliments légèrement sucrés.

Similitude ou opposition ?

De nos jours, les spécialistes des mariages entre vins et mets reconnaissent que deux principes sont à considérer : le principe de la complémentarité et celui du mariage des contraires. La complémentarité engage à choisir un vin qui se marie au mieux avec le plat. L'opposition cherche au contraire à réunir un vin et un plat apparemment en désaccord gustatif.

Les caractères d'un vin qui peuvent compléter ou s'opposer à ceux des mets sont les suivants :



- Les arômes du vin : végétal, fruité, etc. ;
- L'intensité des arômes : faible, moyenne ou forte ;
- La texture du vin : vif et sec ou souple et rond ;
- L'épaisseur du vin : léger, moyen ou corsé.

Vous utilisez probablement le principe de complémentarité sans le savoir : vous choisissez un vin léger pour un plat léger, un vin moyen pour un plat plus riche et un vin corsé pour un plat capiteux. Voici quelques illustrations de la complémentarité :

- **Harmonie des arômes :** vous pouvez considérer les arômes des aliments comme ceux des vins, sous forme de types, de familles d'arômes. Si un plat contient des champignons, l'arôme sera champêtre ; s'il contient du citron ou d'autres éclats de fruits, il offrira des arômes fruités, etc. Il

suffit ensuite de chercher les vins qui offrent des arômes champêtres, fruités, épicés ou autres. Les arômes de terroir d'un bourgogne blanc se marient bien à un risotto aux champignons, par exemple, et un Sancerre à du poulet aux herbes ;

➤ **Similarité de texture :** un Chardonnay californien d'une texture riche et crémeuse se mariera bien à la texture riche et soyeuse de la langouste, par exemple ;

➤ **Même niveau d'intensité de saveurs :** un plat de viande capiteux tel qu'un ragoût sera à son aise avec un vin corsé, notamment s'il offre des arômes terreux tels que ceux des légumes utilisés dans le ragoût.

L'autre principe, celui du contraste, cherche à trouver dans un vin des arômes ou des éléments de structure qui ne se trouvent pas dans le plat mais peuvent l'améliorer. Un plat de poisson ou de poulet servi dans une sauce à la crème ou au beurre peut par exemple se marier avec un Vouvray sec. La forte acidité de ce vin blanc vif rééquilibre l'épaisseur du plat.

Les plats rustiques tels que champignons, fèves ou pommes de terre et truffes noires peuvent offrir un beau contraste avec les arômes purement fruités d'un Riesling alsacien. Nous appliquons également le principe du contraste chaque fois que nous servons un plat simple tel que des côtes d'agneau grillées ou du fromage avec du pain que nous marions avec un très grand vin âgé.

Pour pouvoir appliquer l'un ou l'autre des deux principes, vous devez bien sûr avoir une idée des saveurs du plat que vous préparez. Le choix des vins qui se marieront avec ces saveurs peut être une opération difficile pour ceux qui ne passent pas leur temps à découvrir les vins. Dans ce cas, la solution consiste à demander conseil à votre caviste. Les vendeurs n'ont pas tous une connaissance approfondie des mariages entre vins et mets, mais ils savent au minimum les arômes des

vins qu'ils vendent.



Une liberté fragile

Lors d'un repas où nous fûmes conviés, tous les vins (trois par plat) avaient été choisis sur la seule base du meilleur mariage avec chaque aliment. Pourtant, dans le cas d'un des plats, le mariage n'était pas réussi. Les experts qui avaient conçu ce repas se sont confondus en excuses. Il s'est avéré que le chef avait modifié la préparation : au lieu d'orner le tour des assiettes avec du poivre de Cayenne dans un but purement esthétique, il a (sic) saupoudré le plat de poivre ! L'interaction vin/mets en était complètement bouleversée.

Ceux qui supportent d'obéir aux règles peuvent en tirer une leçon : être très attentif non seulement aux ingrédients des plats mais également à l'endroit où ils sont placés !

La sagesse des anciens

Quelle que soit la primauté que vous donnez à l'imagination et à la créativité, il n'est pas pour autant nécessaire de réinventer la roue. Dans les mariages vins/mets, il reste utile de connaître les combinaisons classiques, tout simplement parce qu'elles fonctionnent toujours efficacement.

Voici donc quelques combinaisons réputées fiables. Chaque région viticole du monde possède ses propres combinaisons magiques, mais tout en en parlant, nous nous rendons compte que lorsque nous voyageons dans ces régions, nous sommes généralement si occupés à écrire des commentaires de dégustation et à prendre plaisir à déguster les plats régionaux que nous en oublions de prendre connaissance de l'expérience locale des mariages. De toute façon, il est de peu d'utilité pour un non Italien d'apprendre que le Chianti se marie à la perfection avec le sanglier de Toscane.



Accords mets et vins : les plus beaux couples

- ✓ **Agneau** : Champagne rosé
- ✓ **Agneau de Pauillac** : Médoc
- ✓ **Andouillette** : Chablis
- ✓ **Asperges vertes** : Riesling ou Muscat
- ✓ **Asperges blanches** : Savennières
- ✓ **Bar grillé** : Cassis blanc
- ✓ **Camembert** : Cidre
- ✓ **Caviar** : Champagne millésimé vieux
- ✓ **Comté** : Vin jaune
- ✓ **Crumble aux fruits rouges** : Pineau des Charentes rosé
- ✓ **Dessert au chocolat noir** : Banyuls ou Porto Vintage
- ✓ **Dessert aux fruits secs** : Porto ruby
- ✓ **Foie gras** (en terrine) : Sauternes
- ✓ **Foie gras poêlé** : Porto
- ✓ **Fromage de chèvre** :
 - frais : Bourgueil, Chinon ou Gevrey-chambertin (rouges)
 - demi-sec : Sancerre ou Pouilly-

Fumé

- affinés : Vouvray demi-sec

- ✓ **Huîtres** : Muscadet ou Sylvaner
- ✓ **Osso-buco** : Barbera d'Alba
- ✓ **Parmesan** (servi avec un trait de vrai vinaigre balsamique) : Amarone
- ✓ **Plat avec de la truffe blanche** : vieux Barolo ou Châteauneuf-du-Pape blanc
- ✓ **Plat avec de la truffe noire** : vieux Pomerol
- ✓ **Poireaux vinaigrette** : Verdelho (Madère)
- ✓ **Poulet rôti** : Sauternes
- ✓ **Quiche lorraine** : Pinot-Gris
- ✓ **Roquefort** : Porto, Maury ou Banyuls
- ✓ **Rôti de bœuf** : Bordeaux
- ✓ **Rougets grillés** : Rosés de Provence
- ✓ **Saumon fumé** : Chablis grand cru, Sancerre ou Pouilly-Fumé
- ✓ **Soufflé au fromage** : Champagne de 10 ans
- ✓ **Soupes et consommés** : Madère Sercial ou xérès amontillado sec
- ✓ **Tajine de poulet aux citrons confits** : Languedoc-montpeyroux ou Tavel
- ✓ **Tarte à la tomate** : Rosé de Provence
- ✓ **Tourte au gibier** : Châteauneuf-du-Pape

Plusieurs autres suggestions de mariages vins/mets sont disséminées dans les chapitres 10 et 14.

À chacun son goût

Nous avons récemment eu la joie et l'honneur de pouvoir discuter du mariage des vins et des mets avec le propriétaire de l'un des cinq « Premier Cru » de Bordeaux

(voir chapitre 10). Il nous avouait qu'il n'aimait pas le bordeaux avec l'agneau, ce qui ne manqua pas de nous étonner. « Mais, bordeaux et agneau forment une combinaison très classique ! » « Je maintiens que je n'aime pas l'agneau avec le bordeaux », répond-il. Et après un instant, il ajouta : « En fait, je n'aime pas l'agneau. »

Les vins de vos réceptions.

Lorsque vous recevez à dîner, vous allez sans doute servir un plus grand nombre de vins que lors d'un repas normal. Au lieu d'offrir un seul vin pour tout le repas, vous en servirez sans doute un par plat. On sert fréquemment deux vins pour un repas, un blanc pour les entrées et un rouge pour le plat principal (et, s'il y a des amateurs, un second rouge plus somptueux pour le fromage).

En plus de les marier raisonnablement avec les plats, vous aurez normalement envie de servir les vins dans l'ordre ascendant de qualité et de puissance. Vous devez donc bien réfléchir à la séquence du service des vins. Les quelques règles suivantes n'ont encore jamais été abolies à notre connaissance :

- Les vins blancs avant les vins rouges ;
- Les vins légers avant les vins corsés ;
- Les vins secs avant les vins doux ;
- Les vins simples avant les vins complexes et très aromatiques.

Chacun de ces principes fonctionne de manière indépendante. N'essayez pas à tout prix d'appliquer les quatre règles simultanément, car vous pourriez bien finir par ne boire qu'un vin blanc sec suivi d'un vin rouge lourd et sucré ! On peut très bien servir un

vin rouge léger avant un vin blanc corsé. Si les plats que vous avez prévus se marient *a priori* avec du blanc, vous pouvez très bien ne servir que des blancs : d'abord un blanc léger puis un blanc plus riche. De même pour les vins rouges, mais sachez que vous pouvez également servir un rosé sec avant un rouge.



Au début était le vin

Même si vous n'avez pas prévu de hors-d'oeuvre, vous devez pouvoir offrir à vos invités quelque chose à boire lorsqu'ils arrivent.

Nous aimons servir du champagne au lieu de vin blanc en apéritif. En effet, ouvrir une bouteille de champagne est toujours une cérémonie qui rassemble le groupe. Le champagne fait honneur à vos invités. Et une flûte de champagne offre suffisamment d'attrait pour que l'on puisse passer quelques instants à le déguster ; même les gens qui trouvent inutile de dissenter sur le vin peuvent comprendre que le champagne est suffisamment prestigieux pour ne pas être bu dans l'indifférence. Le champagne sait se tenir seul, sans aliment, ce qui le distingue de nombreux vins blancs.



En prévoir trop ou pas assez

La quantité de vin dont vous aurez besoin dépend de différents critères :

- Le nombre de vins prévu (la quantité de chaque vin sera moindre bien sûr s'il y en a plusieurs) ;

- La durée du service (pour un long repas, la quantité de vin devra être supérieure) ;
- La taille des verres (si les verres sont de grande taille, on en servira davantage).

Si nous imaginons un repas complet avec apéritif, deux vins pendant le repas et un vin pour le fromage, et supposons que tous les invités boivent modérément, il semble raisonnable de recommander une bouteille de vin pour quatre personnes. Chaque invité dispose ainsi de 12 centilitres de chaque vin – et vous disposez d’une réserve pour resservir. Résumons-nous :



- Deux vins : une bouteille de chaque vin pour deux invités ;
- Quatre vins : une bouteille de chaque vin pour quatre invités.



Le vin d’une planète, les mets d’une autre

Que vous receviez ou non, vous ferez tôt ou tard l’expérience d’un mariage désastreux entre un vin et un plat. Nous avons souvent eu l’occasion d’expérimenter un remède dans de telles situations : tant que le vin est bon et que le plat est bon, il suffit de manger d’abord et de boire ensuite, ou vice versa.

Une règle encore plus simple consiste à compter un volume d’une bouteille de vin par invité (tous styles

confondus). Cela peut sembler beaucoup, mais si le repas dure plusieurs heures et que vous servez plusieurs plats, ce n'est pas si énorme. Si vous vous inquiétez de voir certains invités boire trop, arrangez-vous pour qu'ils aient toujours de l'eau à portée de main afin qu'ils puissent se désaltérer sans être obligés de finir leur verre de vin.



Si vous offrez un banquet avec plusieurs plats principaux, nous vous recommandons de prévoir pour chaque invité un verre pour chaque vin. Ce qui, en tout cas, donnera un air de fête à votre table. Disposer de plusieurs verres évite aussi aux convives de devoir vider le contenu du leur pour pouvoir passer au vin suivant. (Vous constaterez rapidement quelles personnes boivent avec intérêt et lesquelles ne boivent pratiquement pas ; vous ajusterez le service en conséquence.)

Chapitre 23

À boire et à ranger (ou à vendre)

Dans ce chapitre :

- ▶ Combien de bouteilles faut-il avoir dans sa cave ?
- ▶ Acheter par bouteilles ou par caisses ?
- ▶ Créer son catalogue des vins
- ▶ Maintenir ses vins en bonne santé
- ▶ Le vin comme investissement
- ▶ Tout le respect dû aux anciens
- ▶ La réalisation de vos actifs

À l'époque où nous avons commencé à acheter du vin, nous partions de rien. L'excitation que provoquaient nos dégustations nous faisait nous emporter dans nos achats : nous achetions quatre, six ou même douze bouteilles du vin qui nous avait plu la veille. Ou bien nous parcourions les étagères des cavistes pour finir par acheter douze vins de cépage Zinfandel différents (voir chapitre 15) dans l'intention de mettre en place une séance de dégustation ; les résultats n'ont pas été à la hauteur de notre enthousiasme.

Notre envie de toujours découvrir de nouveaux vins et de disposer chez nous de ceux que nous aimions était infinie. Avant même de le savoir, nous étions devenus des collectionneurs de vin.

Nous n'avons heureusement pas fait trop d'erreurs

en cours de route. Nous avons fini par reconnaître l'intérêt qu'il y avait à planifier ses achats de vin. Le vin a décidément quelque chose en commun avec les lapins : le nombre peut très facilement dépasser toute prévision.

On collectionne le vin comme M. Jourdain fait de la prose

La plupart des vins sont consommés très peu de temps après l'achat. Si vous vous reconnaissez dans ces habitudes, vous avez sans doute souvent de la compagnie.

Pourtant, de nombreux amateurs ont un rapport différent au vin. Bien sûr, ils achètent du vin parce qu'ils ont prévu de le boire ; seulement, ils n'ont pas exactement prévu à quelle date ils le boiront. Et tant que le vin n'est pas bu, ils sont particulièrement heureux de savoir que les bouteilles sont à leur disposition. Si vous vous reconnaissez dans ce second groupe, vous êtes sans doute un collectionneur de vin révélé ou en puissance. Pour vous, la recherche est aussi passionnante que la dégustation.

Si vous avez fondé votre cave privée, un minimum de prévision vous permettra de disposer d'un inventaire bien organisé de tous les vins que vous êtes fier de posséder. Même si vous n'avez pas l'intention de devenir collectionneur, il reste valable de disposer d'un minimum d'informations pour préparer ses achats. L'effort consistant à développer une stratégie dans vos acquisitions peut vous éviter de vous retrouver sans l'avoir voulu à la tête d'une collection hétéroclite de vins inintéressants.



La mise en place d'une stratégie d'achat de vin suppose de répondre à quelques questions :

- La quantité de vin que vous consommez ;
- La quantité de vin que vous désirez posséder (et pouvez stocker) ;
- L'enveloppe financière que vous avez prévu de consacrer au vin ;
- Les types de vins que vous préférez déguster.

Si vous n'arrivez pas à équilibrer correctement ces quatre paramètres, vous pouvez très bien finir ruiné, blasé, déçu ou encore devoir vous convertir dans le commerce du vinaigre (de luxe) !



Le non-collectionneur résolu

Le vin vous enthousiasme et vous aimez en acheter, mais vous n'avez aucune intention de devenir collectionneur ; vous n'avez pas la place ou bien vous avez trouvé d'autres destinations pour vos finances.

Dans votre cas, le seul moyen d'éviter de devenir collectionneur malgré vous est une stricte discipline. Vous devez déterminer le nombre de bouteilles que vous consommez par mois (en tenant compte des invitations) pour n'acheter que le nombre de bouteilles nécessaire. À titre d'exemple, si, d'une part, vous buvez du vin (autre qu'un vin quotidien éventuel non pris en compte) deux fois par semaine et que, d'autre part, vous recevez une fois par mois, ce nombre peut être de l'ordre de 12 bouteilles.

Lorsque le non-collectionneur achète, il doit éviter les vins rouges robustes qui s'améliorent en vieillissant. Il doit s'interdire d'acheter plus de deux bouteilles du même vin, sauf si cela ne le dérange pas de boire fréquemment le même. Il doit enfin éviter soigneusement d'acheter tout vin qui serait assez fameux ou cher pour être tenté d'en repousser la consommation à la prochaine grande



occasion.

Le non-collectionneur doit enfin s'empêcher de s'abonner à un quelconque magazine œnophile ou de surfer parmi les sites Web dédiés au vin. Rude chemin que celui de l'abstinence...

Le petit collectionneur

Réussir à rester modéré dans sa collection de vins est un louable défi.

Nous allons supposer que vous avez décidé qu'un stock de six mois pouvait vous convenir (cela peut représenter environ 75 bouteilles si nous conservons le même scénario de consommation que celui donné en exemple dans la section précédente).

Vous venez de vous décider à stocker un peu de vin parce que 75 bouteilles constituent un volume suffisant pour pouvoir consacrer une caisse entière (12 bouteilles) ou même deux à des vins de garde (que vous ferez donc vieillir). Cela permet également d'optimiser l'achat d'un vin que vous aimez particulièrement en considérant qu'une caisse vous suffira si vous ouvrez deux bouteilles par mois pendant six mois (mais y parviendrez-vous ?).

Votre défi va consister à trouver un équilibre agréable entre les vins de garde et les vins à consommer immédiatement et une diversité suffisante parmi ces derniers afin de ne pas vous lasser de vos choix. Pour y parvenir, il sera sans doute nécessaire d'ouvrir un livre de cave pour tenir un inventaire. Vous devrez également commencer à réfléchir aux conditions de stockage du vin, notamment pour les vins de garde (voyez nos suggestions de vins de grande garde plus loin).



Le grand collectionneur

Nos félicitations ! Il est vrai que la plupart des collectionneurs n'ont en fait jamais décidé de le devenir ; ils se sont contenté d'acheter et d'acheter jusqu'à se trouver à la tête d'un stock conséquent. En prenant la décision de développer soigneusement une collection de quelques centaines de bouteilles de vin, vous pourrez disposer d'une cave intimement adaptée à vos goûts et à vos objectifs, et éviter les pièges les plus communs qui attendent les collectionneurs de vin. Votre défi va consister à définir clairement vos objectifs, à diversifier de manière raisonnée votre collection et à faire preuve de patience dans vos achats. Vous devrez bien évidemment vous doter de conditions optimales pour le stockage des vins, faute de quoi vos achats ne vous apporteraient jamais les plaisirs que vous en espérez.



Où s'arrête la cave privée ?

Certains collectionneurs ont dans leur cave plus de 10 000 bouteilles ! On peut se demander s'il s'agit encore d'une cave de particulier. Nous considérons qu'une collection de 1000 à 1500 bouteilles est absolument suffisante pour faire face aux besoins du plus passionné. Mais une cave de 100 bouteilles bien conçue reste une chose tout à fait sympathique.

La recherche des candidats

Sauf si votre intention est d'immobiliser votre cave avec des vins que vous prévoyez de revendre avec un bénéfice (autrement dit, si vous achetez du vin pour ne pas le boire), vous devez toujours vérifier que vous appréciez un vin avant de le mettre en cave (remarque qui ne concerne pas les bouteilles que vous achetez pour découvrir et expérimenter de nouveaux vins ; sont concernés ceux pour lesquels vous prévoyez un achat en quantité). Il semble évident qu'on doive d'abord acheter un vin parce qu'on l'aime, mais vous seriez étonné de constater combien de gens choisissent un vin plutôt qu'un autre parce qu'il a été mieux noté.

À l'instar de cette anecdote d'une starlette de Hollywood qui a peuplé sa cave exclusivement de vins notés de 95 à 100 par les critiques spécialisés. Quelle tête a-t-elle pu faire le jour où elle a réalisé que la plupart des vins qu'elle possédait n'étaient pas à son goût !



Une cave équilibrée

Une cave bien conçue contient plusieurs gammes de vins ; elle peut bien sûr mettre l'accent sur un ou deux styles de vin que vous aimez particulièrement, mais elle doit en comporter d'autres. La cave doit donc contenir :

- Des vins de garde et des vins prêts à consommer ;
- Des vins bon marché (moins de 7 €) qui peuvent être consommés à la première occasion ;
- Des vins fins que vous n'ouvrirez que si

Si vous êtes fondu de vin de Bourgogne ou de la vallée de la Loire, par exemple, vous pouvez choisir d'en faire votre spécialité. Mais soyez attentif à ne pas vous lasser en constatant que vous n'avez rien d'autre à boire. Disposer d'autres styles de vins permet aussi de poursuivre une sorte d'éducation pluriculturelle.

L'essentiel d'une cave est constitué par les vins pour les repas, mais il faut penser à ajouter un peu de diversité en stockant des vins d'apéritif tels que le champagne ou le xérès sec et des vins de dessert tels que les liquoreux et le porto. Vous êtes ainsi préparé à toute occasion (si vous êtes comme nous, vous inventerez souvent des prétextes pour ouvrir une bouteille de champagne !).



Vous mettrez donc en cave quelques vins de garde que vous achèterez dans leur jeunesse, alors que leurs prix sont accessibles. La plupart des grands vins rouges tels que les bordeaux, le Barolo et le Brunello di Montalcino n'arrivent au sommet de leur expression qu'au bout de dix ans de vieillissement. À cet âge, certains d'entre eux deviennent difficiles à trouver dans le commerce. Le vieillissement est également la règle pour certains grands blancs de Bourgogne tels que le Corton-Charlemagne, les grands bordeaux blancs secs, les liquoreux comme le Sauternes, les vins de vendanges tardives d'Allemagne et les portos millésimés (ces derniers demandent à vieillir au moins vingt ans pour être prêts !).

Rappelons que vous devez éviter le piège consistant à n'avoir en cave que des vins si grandioses que vous n'osez jamais en ouvrir une bouteille lorsque vous avez la simple envie de boire un verre de vin.

Les vins quotidiens

Voici une suggestion de candidats pour les vins blancs quotidiens :



- ✓ Les bourgognes blancs simples tels que les Mâcon-Villages, le Saint-Véran et le Chablis (les bourgognes blancs utilisent le cépage Chardonnay ; ils sont décrits en détail dans la section correspondante du chapitre 10) ;
- ✓ Les vins d'Alsace Riesling et Muscat ;
- ✓ Les vins de cépage Sauvignon Blanc (de Californie, de France, de Nouvelle-Zélande ou d'ailleurs) ;
- ✓ Les vins de cépage Chardonnay (de Californie, d'Australie ou d'ailleurs) ;
- ✓ Les vins de cépage Pinot Gris (ou leur équivalent italien, Pinot Grigio).

Voici une suggestion de candidats pour les vins rouges quotidiens :

- ✓ Les Côtes du Rhône ;
- ✓ Les beaujolais ;
- ✓ Les bordeaux et bordeaux supérieurs légers (à moins de 8 €) ;
- ✓ Le Barbera et le Dolcetto italiens ;
- ✓ Les Zinfandel rouges (californiens) ;
- ✓ Le Chianti (à moins de 6 €) ;
- ✓ Les Pinot Noir ;
- ✓ Les Merlot.

Les vins de garde

Voici en blancs puis en rouges quelques grands vins capables et ayant besoin de vieillir. Vous trouverez

une sélection de producteurs dans l'avant-dernière section du chapitre.

Voici tout d'abord une suggestion de candidats pour les vins de garde blancs :



- ✓ Les bourgognes blancs grands crus et premiers crus tels que le Corton-Charlemagne, le Bâtard-Montrachet, le Meursault et le Chablis (des grands crus) ;
- ✓ Les meilleurs bordeaux blancs (Pessac-Léognan) ;
- ✓ Quelques grands Riesling allemands ;
- ✓ Les Riesling et Gewurztraminer alsaciens.

Tous ces vins sont décrits dans les chapitres 12 et 14.

Les vins rouges à garder sont nombreux. Voici une sélection de grands vins de garde rouges :

- ✓ Les grands bordeaux ;
- ✓ Les bourgognes rouges grands crus et premiers crus ;
- ✓ Les Côtes du Rhône, Hermitage, Côte Rôtie et Cornas (cépage Syrah), Châteauneuf-du-Pape ;
- ✓ Les grands rouges italiens, Barolo, Barbaresco, Chianti Classico Riserva, Brunello di Montalcino, Taurasi et les super-toscans Cabernet/Sangiovese ;
- ✓ D'Espagne, les grands Rioja, Ribera del Duero, Priorat ;
- ✓ Du Portugal, le Barca Velha ;
- ✓ De Californie, les meilleurs Cabernet-Sauvignon (et leurs assemblages) ;
- ✓ D'Australie, les Shiraz Grange (de Penfold) et Henschke (Hill of Grace).

Sont de longue garde également les grands champagnes (millésimés et cuvées de prestige ;

voir chapitre 17), les xérès de style Oloroso (voir chapitre 18), les vins liquoreux comme les Sauternes, les Riesling allemands de vendanges tardives (voir chapitre 14), les Vouvray de la vallée de la Loire, les portos millésimés et le madère (voir chapitre 18 pour tous les liquoreux).



Les charmes de la maturité dévoilés

Un vin de garde n'a rien à voir avec un vin jeune, et certains vins de garde n'existent littéralement pas avant d'avoir atteint leur plénitude. Essayez par exemple de consommer jeune (avant dix ans) un grand bordeaux rouge réputé tel qu'un Château Mouton-Rothschild. Vous pouvez vous demander d'où il tire sa grande réputation. Vous ne percevez rien d'autre qu'une invasion de tanin et d'acide ; bien que le vin soit très fruité, il semble que ses composants aromatiques soient désynchronisés. Mais essayez-le dans dix ou quinze ans, l'agressivité des tanins et des acides se sera estompée et un merveilleux bouquet de cèdre et de cassis se sera développé dans une délicatesse incomparable de saveurs.

Lorsqu'un vin fin mûrit en bouteille, une série de réactions chimiques se produit. Le détail de ces opérations n'est pas clairement défini, mais les effets sont évidents dans le style d'un vin rouge qui a vieilli :

- ✓ La robe du vin devient pâle ;
- ✓ Les arômes évoluent de ceux des fruits (et du chêne souvent) de la jeunesse pour s'orienter vers un bouquet de cuir et de terre ;

- ✓ Les tanins diminuent ;
- ✓ La texture devient veloutée.

La digestion des vins fins est plus facile lorsqu'ils sont à point, car ils ont alors perdu leurs tanins amers et leur acidité. Ce plus grand confort gastrique ne fait que faciliter l'expérience émotionnelle qu'un tel vin vous promet. Déguster un vin vieux est une sorte de voyage dans le temps, le lien retrouvé avec tous les autres maillons de la chaîne ininterrompue que sont les hommes qui ont fait naître puis élevé ce vin.

Combien de chaque ?

Une des décisions les plus difficiles à prendre consiste à déterminer combien on doit acheter de chacun des vins qu'on a choisi de mettre en cave. Si vous êtes persuadé qu'un certain vin est absolument exceptionnel (vous l'adorez, il vient de recevoir une très bonne note et/ou le millésime est réputé exceptionnel), vous aurez naturellement tendance à acheter de grandes quantités.

Un de nos amis a hypothéqué sa maison pour pouvoir acheter 60 caisses de Château Mouton-Rothschild 1982 ! Cette décision n'est pas aussi folle qu'on pourrait le croire au premier abord. Un bordeaux premier cru (voir chapitre 10) d'un grand millésime comme 1982 est un réel investissement. Notre ami fera sans doute un profit conséquent lorsqu'il vendra son vin ; son Mouton lui a sans doute coûté moins de 460 € la caisse de 12 en 1985, mais la valeur actuelle d'une seule bouteille dépasse 1600 € (à multiplier par 12×60 caisses !).

Si vous prévoyez d'acheter une certaine quantité de vin, par exemple deux caisses ou plus, la première question que vous devez vous poser est : « Pourrai-je éventuellement revendre ce vin plus tard si le

besoin s'en fait sentir ? » (Aidez-vous de notre liste des vins d'investissement en fin de chapitre ou contactez un connaisseur si vous n'êtes pas sûr des capacités à la revente d'un vin ; voyez aussi la dernière section de ce chapitre.)

Si le vin que vous prévoyez d'acheter en grande quantité ne fait l'objet d'aucune cotation à la revente (officielle ou officieuse), nous vous recommandons la prudence. En voici plusieurs raisons :



- ✓ Vous pouvez vous lasser plus tard de ces vins et vous retrouver avec plusieurs caisses que vous êtes obligé de boire (c'est d'un ennui !) ;
- ✓ Vos goûts peuvent évoluer ou bien (l'éducation de votre palais se poursuivant) vous pouvez découvrir qu'il n'est pas si grand que vous l'aviez cru au début ;
- ✓ Le vin peut vieillir plus vite que prévu (cela arrive souvent) et il vous reste plusieurs bouteilles d'un vin qui a passé l'âge.

Sauf pour investir, nous vous suggérons de ne jamais acheter plus d'une caisse du même vin. Nous parlons donc d'achat par caisse uniquement pour quelques rares vins qui ont fait leurs preuves, comme nos favoris. La plupart du temps, nous nous limitons nous-mêmes à trois ou six bouteilles des vins que nous savons apprécier et que nous savons pouvoir vieillir. Si nous n'avons pas pu goûter un vin (ou si nous ne sommes pas certains de vouloir l'acheter) et si nous désirons malgré tout en savoir plus sur ses capacités, nous achetons une seule bouteille et nous la dégustons.

Sauf pour les plus grands (comme le Château Mouton-Rothschild 1982), évitez de trop stocker les vins très demandés par peur de ne plus pouvoir en trouver. Il restera toujours du vin à acheter ! Vous regretterez peut-être de ne pas avoir acheté plus de

bouteilles d'un vin lorsque vous en aviez la possibilité, mais vous pourrez vous consoler en sachant que d'autres vins excellents sont produits chaque année. Préparez-vous solennellement à manquer de temps à autre un gros poisson.



Une carte bien ordonnée pour la paix de l'esprit

Que vous ayez ou non prévu de devenir collectionneur, il arrive un moment où vous réalisez que vous êtes passé du statut de consommateur à celui de propriétaire de cave privée. En général, vous vous en rendez compte quand vous commencez à avoir une centaine de bouteilles.

Il vous vient alors à l'esprit l'idée qu'il vous faut gérer votre cave. Voici les premiers arguments qui poussent à mettre en place une gestion de cave :

- Vous trouvez en un clin d'œil la bouteille que vous recherchez ;
- Vous connaissez votre capital (il arrive souvent que des bouteilles disparaissent alors qu'elles ont tout simplement été oubliées dans le fond de la cave !) ;
- Vous pouvez faire visiter votre cave à vos amis (ce qui donne le même genre de satisfaction que lorsqu'on montre les photos du dernier-né).

Plusieurs méthodes sont applicables pour bien stocker ses vins.

La méthode classique pour gérer sa cave consiste à tenir un livre indiquant le nombre de vins de chaque style et leur lieu de stockage. Mais vous pouvez aussi utiliser un ordinateur pour gérer votre cave.

L'informatisation de notre collection de vins s'est avérée bien plus facile que prévu. Nous avons adopté un logiciel de gestion de base de données (FileMaker sur Macintosh, en l'occurrence) afin de créer les fichiers. Voici les champs de données que nous avons définis :

- Millésime
- Producteur
- Nom du vin
- Appellation
- Nom du vignoble
- Région
- Pays
- Type (rouge, blanc, rosé, mousseux, apéritif ou dessert)
- Quantité en cave
- Valeur actuelle (dernière estimation, par bouteille)
- Contenance (pour distinguer les magnums et les fillettes)

Deux champs de totalisation permettent de connaître à tout moment le nombre total de bouteilles en cave ou le sous-total d'une partie de la cave, par exemple les seuls bordeaux rouges, ainsi que la valeur correspondante.

Nous prévoyons encore d'enrichir notre système d'œnologie assistée par ordinateur (OEAO) en ajoutant quelques champs :

- Date de consommation idéale
- Lieu d'achat
- Date d'ouverture de la bouteille
- accords mets et vins possibles

La chambre à coucher de vos vins

Si vous êtes un non collectionneur endurci qui ne

stocke jamais plus d'un ou deux mois de consommation et qui porte tous ses efforts pour diminuer sa quantité de stock, vous n'avez pas besoin de vous soucier des conditions de stockage de vos vins. Il vous suffira de poser vos bouteilles sur une étagère dans la salle à manger ou ailleurs, en évitant simplement de les mettre trop près d'un radiateur ou de la lumière directe du soleil. Même debout, les bouteilles pourront survivre quelques mois.

En revanche, si vous décidez de collectionner quelques bouteilles, ou si vous vous rendez compte que vous avez commencé à collectionner sans le savoir, prenez un peu de précautions. Si les vins sont mal stockés, vous irez de déception en déception malgré tous vos efforts.



Si vous avez prévu de faire vieillir des grands vins, il vous faut absolument un lieu de stockage dont la température et l'humidité soient constantes. Ces critères sont vitaux si vous vivez dans un environnement où la température est supérieure à 20 °C de manière régulière.



De bonnes conditions de stockage évitent à vos vins fins de faner avant d'être à point, et elles vous motivent pour conserver des vins jeunes à garder. Si le stockage n'est pas adéquat, soit vous consommerez vos vins fins trop tôt (les amateurs parlent d'infanticide), soit ces vins mourront de bien triste manière dans un cellier ou un garage surchauffé.

La cave naturelle

Vous avez peut-être la grande chance de disposer d'une cave naturelle (vous venez par exemple

d'hériter d'un château en Écosse).

Une cave naturelle est un lieu où l'on peut stocker des vins dans un environnement frais (moins de 15°C et bien humide (75 % d'humidité au moins pendant toute l'année). Les Anglais parlent de cave *passive* parce qu'il n'y a rien à modifier pour disposer de conditions optimales. Dans la plupart des pays, on ne peut obtenir une cave naturelle qu'à une certaine profondeur et en utilisant des pierres de taille ou une isolation qui leur soit comparable.

Une cave naturelle est évidemment l'endroit idéal pour stocker du vin. Et une telle cave n'entraîne pas de frais d'entretien.

Si vous ne disposez pas d'un espace pouvant servir de cave naturelle, vous pouvez éventuellement en creuser une ou faire appel à un spécialiste. Ce n'est bien sûr pas une mince affaire (travaux d'excavation, dérangement), mais vous pouvez trouver des ouvrages pour vous aider et des adresses dans les revues.



Les lieux qui peuvent devenir caves à vins

La plupart d'entre nous ne sont pas assez riches pour disposer d'une cave naturelle ou pour en construire une. Mais l'aménagement d'un lieu en une cave à vin dans laquelle l'humidité et la fraîcheur sont maintenues artificiellement peut donner des résultats tout à fait satisfaisants.

Voici les paramètres essentiels que doit offrir un lieu destiné à devenir une cave à vin correcte :

- Ce lieu doit être frais, entre 11 et 15 °C ;
- La température doit rester constante ou

- varier très lentement car les sauts de température ne sont pas bons pour le vin ;
- ✓ La zone doit être humide avec un degré d'humidité entre 75 % et 95 % (au-delà de ce plafond, la moisissure apparaît) ;
 - ✓ Le lieu doit être exempt de vibrations qui peuvent se transmettre aux vins ; évitez les trafics routiers, les démarrages de moteurs comme ceux des réfrigérateurs et machines à laver ;
 - ✓ Le lieu doit être un peu aéré ;
 - ✓ La zone doit être sombre, et surtout protégée de la lumière directe du soleil, car les ultraviolets ont un effet néfaste sur le vin ;
 - ✓ La zone doit enfin être à l'abri des odeurs chimiques telles que celles des peintures et des solvants, de l'essence (la tondeuse à gazon !).

Procurez-vous un hygromètre pour votre cave. Le nôtre affiche le pourcentage d'humidité et une lecture digitale de la température, et nous le consultons presque tous les jours. Vous trouverez des hygromètres dans les catalogues et les magasins d'accessoires pour le vin.



Refusez tout stockage de vin dans un réfrigérateur, même pour les champagnes. Le moteur du réfrigérateur provoque des vibrations et la température trop froide (jusqu'à 1 °C environ) va détruire les arômes de vos vins.



Nous avons nous-mêmes aménagé un espace de stockage des vins dans notre cellier. Tant que votre espace est climatiquement contrôlé (naturellement ou non), et correctement isolé (voir plus loin), vos vins seront heureux.





Le problème de l'humidité

Certains collectionneurs de vin ne s'inquiètent pas particulièrement du taux d'humidité de leur cave. Ils prétendent qu'une trop forte humidité engendre de la moisissure et défigure les étiquettes. Pourtant, un air trop sec entraîne l'évaporation des vins et provoque des fuites par les bouchons, ce qui a pour conséquence l'ouillage (la création d'un grand espace d'air entre le bouchon et le vin). Plus l'ouillage est grand, plus le vin risque de s'oxyder.

Nous avons recommandé entre 75 et 95 % d'humidité et nous sommes persuadés que les conditionneurs d'air, qui abaissent le taux d'humidité jusqu'à 50 %, doivent être bannis de tout lieu de stockage de vin.

Un lieu frais et humide

Il existe des unités de conditionnement professionnelles. (Vous en trouverez dans les revues et catalogues d'accessoires.) Il s'agit de climatiseurs couplés à un système d'humidification. La gamme de modèles leur permet de s'adapter à différents volumes. L'installation doit être réalisée par un professionnel. Ces appareils coûtent entre 460 € et 2 300 € selon la taille.

Le climat de votre lieu de résidence peut vous permettre de ne pas faire fonctionner votre

conditionneur toute l'année. Le nôtre ne fonctionne que de fin mai à fin septembre. Cela occasionne une dépense d'électricité négligeable au regard de la valeur de ce qui est ainsi protégé. Pendant les mois d'hiver, l'air devient plus sec et nous ne faisons fonctionner que l'humidificateur, ce qui abaisse les frais d'exploitation.

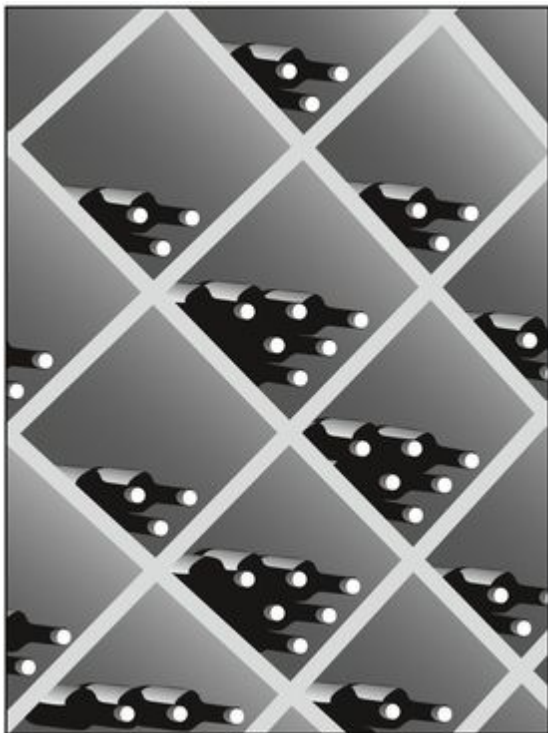
Les casiers à vin

Les systèmes de rangement des bouteilles vont de l'ensemble d'étagères en bois de qualité jusqu'aux casiers en métal ou en plastique. Le choix dépend de la somme que vous désirez y consacrer.

Les casiers en losange (en bois ou en matériau synthétique) sont les plus répandus car ils permettent le stockage efficace dans chaque casier d'une caisse de 12 bouteilles avec une économie d'espace maximale. Ces casiers en losange permettent en outre d'enlever aisément une bouteille où qu'elle se trouve (voir [figure 23.1](#)).

Il existe également des casiers individuels ; s'ils vous intéressent, tenez compte du fait que les bouteilles de taille non standard (par exemple les bouteilles de champagne) risquent de ne pas pouvoir entrer dans l'emplacement (et les demi-bouteilles sont trop petites !).

Figure 23.1 :
Casiers à vin en
losange.



Certains collectionneurs préfèrent laisser les vins dans les caisses de bois dans lesquelles ils les ont rapportés. (De nombreux grands vins classiques tels que les bordeaux et le porto Vintage sont livrés dans de telles caisses ; pour des caisses vides, demandez gentiment à votre caviste préféré.) Ces caisses en bois forment une protection utile au vin parce qu'il reste dans un environnement sombre dont la température varie encore plus lentement qu'à l'extérieur de la caisse grâce à la masse de bouteilles réunies dans ce petit espace fermé. En revanche, il devient difficile de récupérer une bouteille de la rangée inférieure.



Les caisses en carton ne sont pas recommandées pour stocker le vin. Les produits chimiques utilisés pour fabriquer le carton risquent d'affecter les arômes. En outre, le carton s'altère dans le temps à cause de l'humidité de l'air (nous supposons que vous maintenez une humidité correcte dans votre



cave).

Isolation de la cave

Votre choix en matière d'isolation est un critère encore plus important que celui des casiers.

Nous déconseillons fortement l'utilisation de laine de verre car elle absorbe l'humidité durement élaborée par votre conditionneur. Nous avons su l'aventure d'un amateur chez lequel le poids de l'eau captée par l'isolation du plafond a fini par provoquer l'effondrement du double plafond, ce qui a dû créer un certain chaos dans sa cave.



L'isolation idéale est une épaisseur de 10 centimètres d'une résine thermoplastique appelée polyuréthane. Cette matière est sans odeur, insensible à l'humidité et elle constitue un sceau parfait. Même lorsque votre conditionneur est hors service, la température n'évoluera que très lentement avec ce type d'isolation.

Ni naturelle ni aménagée ?

Si votre domicile possède un cellier ou une zone indépendante que vous avez pu aménager en cave à vin, vous avez encore de la chance. Mais que faire si vous n'avez aucun espace de ce genre, par exemple dans un appartement sans cave ni cellier ?

Le consommateur typique en appartement a trois choix :

1. Confier le stockage de son vin à la cave d'un ami ou d'un voisin (en supposant qu'il offre les conditions de stockage requises et que vous avez suffisamment confiance dans le fait qu'il ne boira pas vos vins !) ;

2. Louer un espace ou un box dans un entrepôt de vins ;
3. Acquérir une armoire à vin, sorte de cave réfrigérée (avec un moteur sans vibration) qui a ceci de particulier que le propriétaire ne peut pas y entrer.

Les deux premières solutions nous semblent peu pratiques car vous ne jouissez pas d'un accès immédiat à vos vins. Il n'est pas très agréable de devoir prendre la voiture pour « descendre à la cave ». Lorsque la cave se trouve réellement à la cave, l'amateur prend souvent plaisir à venir admirer ses bouteilles ou les montrer à ses amis.

Si nous habitons en appartement, nous aurions choisi la troisième solution, celle de l'armoire à vin. Il en existe de toutes sortes, certaines en bois, d'autres en métal et d'autres encore dans une combinaison des deux. Leur aspect extérieur est en général celui d'un beau meuble, dans un format soit vertical, soit horizontal. Certaines armoires ont des portes vitrées (déconseillé) et toutes peuvent bien sûr être fermées à clé. Les petites armoires à vin contiennent 24 bouteilles et d'autres de grand format peuvent en contenir 2 008, avec de nombreuses tailles intermédiaires. Les prix vont de 800 à 4 600 €. Vous en trouverez les publicités dans les magazines spécialisés.

Si vous prévoyez de construire une cave ou d'acheter une armoire à vin, tenez compte de l'augmentation inéluctable de votre stock. Comme tous les lieux de stockage, les caves à vin ne font que s'étendre avec les années.



Boire (être) ou investir (avoir) ?

Certains vins deviennent très rares avec l'âge et on peut être tenté de les revendre avec du bénéfice. Cette tentation atteint même les plus purs amateurs. Dans de nombreux pays, les particuliers peuvent de nos jours tout à fait légalement

revendre leurs vins à des détaillants ou dans les ventes aux enchères. De plus en plus de gens revendent les vins dont ils ne veulent plus ou ceux qu'ils ont achetés dans l'intention affichée de les revendre plus tard. Vérifiez que la législation du pays dans lequel vous vous trouvez autorise un particulier à revendre du vin.

Il est incontestable qu'un faible pourcentage seulement de tous les vins correspond à des vins d'investissement. Certains de ces vins représentent des opérations financières encore plus fiables que les actions ou l'immobilier car leur valeur ne fait qu'augmenter. Et même lorsque le contexte économique est extrêmement morose, il reste toujours des gens qui ont encore un peu d'argent à consacrer à une grande bouteille.

Voici les attributs qui caractérisent les vins d'investissement :

- Leur valeur a été reconnue comme exceptionnelle par tous les magazines et critiques spécialisés ;
- Ils ont une très grande longévité ;
- Ce sont les vins de millésimes très bons à excellents ;
- Ils doivent avoir toujours été stockés dans les meilleures conditions.
- Certains vins d'investissement font également l'objet d'un facteur de rareté : un petit nombre de bouteilles a été produit.

Les vins dans lesquels nous suggérons d'investir

Ce sont sans aucun doute les vins français qui ont le monopole du marché mondial des vins d'investissement. Leur réputation est solidement établie, notamment dans les pays anglo-saxons qui

ont plus ou moins inventé le marché du vin d'investissement.

Grands bordeaux rouges (ayant de la classe et une réputation de longévité) :

Château Pétrus
Château Lafite-Rothschild
Château Mouton-Rothschild
Château Latour
Château Margaux
Château Haut-Brion
Château Cheval-Blanc
Château Lafleur (Pomerol)
Château Trotanoy
Château Palmer
Château La Mission-Haut-Brion
Château Ausone

Grands bordeaux blancs (ayant de la classe et une réputation de longévité) :

Château Haut-Brion
Domaine de Chevalier
Château Laville Haut-Brion

Grands bourgognes rouges (les plus respectables) :

Domaine de la Romanée-Conti (Romanée-Conti, La Tâche, Richebourg)
Domaine Leroy (surtout les grands crus Musigny et Chambertin)

Grands bourgognes blancs (les plus recherchés) :

Montrachet (Domaine de la Romanée-Conti ; Ramonet)
Ramonet (ses autres bourgognes blancs grands crus)
Domaine des Comtes Lafon (Meursault premiers crus)

Coche-Dury (grands et premiers crus)
Raveneau (Chablis grands et premiers crus)

Grands vins des Côtes du Rhône :

Côte Rôtie (La Mouline, La Turque de Guigal)
Hermitage (La Chapelle de Jaboulet, Le Pavillon de Chapoutier)
Cornas (Auguste Clape)

Sauternes (le top) :

Château d'Yquem (le grand seigneur, pour investir)
Château Climens
Château Coutet (la cuvée Madame seulement)
Château de Fargues

Super-toscans et Brunello di Montalcino :

Sassicaia
Tignanello
Masseto
Solaia
Ornellaia
Biondi-Santi Brunello di Montalcino.

Portos Vintage (les quatre grands portugais) :

Taylor Fladgate
Fonseca
Graham
Quinta do Noval (le Nacional seulement)

Le vin le plus recherché d'Espagne :

Vega Sicilia Unico

Quelques Cabernet-Sauvignon de Californie (les très rares) :

Grace Family Vineyards Cabernet-Sauvignon
Beaulieu Vineyards Private Reserve Cabernet

Les deux grands des antipodes (l'Australie) :

Grange de Penfold (surtout les vieux millésimes)
Shiraz « Hill of Grace » de Henschke



Investissez aussi dans...

- ✓ **Alsace** : grand cru Rangen de Thann de Zind-Humbrecht
- ✓ **Bourgognes blancs** : Puligny-Montrachet du domaine Leflaive et du domaine Louis Carillon, Meursault du domaine Roulot
- ✓ **Bourgognes rouges** : Chambertin du domaine Armand Rousseau, les grands crus et premiers crus de Méo-Camuzet, Clos de Tart grand cru, Claude Dugas, Gevrey-Chambertin et Charmes-Chambertin grands crus de Bernard Dugat-Py, Clos Saint-Denis et Clos de la Roche grands crus du domaine Dujac, Chapelle-Chambertin, Charmes-Chambertin et Griotte-Chambertin de Claude Dugat
- ✓ **Châteauneuf-du-Pape** : Château de Beaucastel - cuvée hommage à Jacques Perrin, Château Rayas, Domaine Henri Bonneau réserve des Célestins
- ✓ **Côtes-du-Rhône nord** : Hermitage de Jean-Louis Chave (en rouge et en blanc), Côte Rôtie du domaine Jamet
- ✓ **Pomerol** : Château Le Pin
- ✓ **Sauternes** : Château Gilette
- ✓ **Australie** : les vins de Lake's Folly, Rockford Wines, Jasper Hill, d'Arenberg Wines, Cullens
- ✓ **Californie (Cabernet-Sauvignon)** :

Vineyard 29, Hundred Acres, Dunn,
Sloane, Abreu, Harlan Estate, Coalgin
✓ **Espagne** : Pingus et L'Ermita
✓ **Nouvelle Zélande** : le Coleraine de
Te Mata Estate

Ce sont toujours les meilleurs qui partent les premiers

Si vous achetez des vins de garde, il se posera inévitablement la question de savoir s'ils auront fini de mûrir avant vous. Ce n'est pas un problème si vous avez prévu de léguer votre cave à vin à vos héritiers.

Si vous avez le sentiment, lorsque vous commencez à avoir de la bouteille, d'avoir trop de vin en cave, vous pouvez toujours envisager la revente d'une partie de votre patrimoine. Si vous avez été perspicace dans vos achats, vous revendrez facilement et avec un bon profit.

En ce domaine, notre héros est incontestablement le grand écrivain œnologue André Simon. Lorsqu'il s'est éteint à 94 ans, sa cave ne contenait paraît-il plus que deux magnums de vin. Quand on songe à la richesse qu'a dû avoir sa cave, on peut dire que ce grand monsieur savait planifier !

Revendre ses vins

Le vin est une boisson soumise à de nombreuses législations et vous ne pouvez pas nécessairement revendre votre vin dans n'importe quelles conditions. Selon votre lieu de résidence, vous aurez intérêt à consulter les autorités compétentes pour connaître les règles applicables aux particuliers.

Dans certains pays, vous ne pouvez vendre qu'à des cavistes ou dans les ventes aux enchères, mais vous pouvez souvent passer des annonces dans les revues spécialisées.

Pour vendre votre vin dans une vente aux enchères ou à un professionnel, tenez compte des éléments suivants :



- ✓ Ces gens sont des connaisseurs ; il est inutile d'essayer de leur proposer des canards boiteux dont vous ne voulez plus ;
- ✓ Ils supposent *a priori* que les vins sont stockés dans d'excellentes conditions ; certains refuseront de négocier si vous ne leur en offrez pas la garantie ;
- ✓ Tous les intermédiaires demanderont une participation pour leurs services, qui va de 20 à 25 % du prix de vente ;
- ✓ Certains pratiquent le dépôt-vente en ne payant le vendeur qu'une fois le vin vendu ; à vous de voir.

Si vous voulez vendre (ou acheter) des précieuses bouteilles depuis chez vous, utilisez les sites Internet de ventes aux enchères, soit des sites généralistes type eBay, soit des sites spécialisés comme www.idealwine.com (cette dernière solution semble plus appropriée pour toucher les vrais connaisseurs).



Assurer sa cave

Si votre collection de vins devient

suffisamment importante pour qu'elle représente une partie non négligeable de vos actifs, vous devez absolument penser à l'assurer. Les assurances habitation classiques ne couvrent évidemment pas les vins de valeur en cas d'incendie et risques divers (certains contrats prévoient quelques centaines d'euros - malgré tout). Vous devez donc demander un avenant à votre contrat d'assurance pour couvrir vos vins (et éventuellement vos verres en cristal) afin de garder une totale sérénité d'esprit. Les coûts d'assurance d'une cave à vin peuvent être de l'ordre de 0,3 à 0,45 € pour 76 € de vin assuré. Par exemple, si votre cave a une valeur de 46 000 €, la prime d'assurance annuelle sera de l'ordre de 230 €.

Pour faire une estimation de votre cave, notamment des vins âgés, il suffit de prendre en compte les prix pratiqués lors des ventes aux enchères. Pour les vins jeunes, les prix sont disponibles dans les publicités et les guides spécialisés. Vous pouvez bien sûr prendre en compte les argus qui sont publiés dans les revues. Pensez à réviser la valeur du capital assuré tous les trois ans.

La plupart des compagnies d'assurances sont en mesure de vous proposer un avenant à votre contrat d'assurance habitation pour garantir vos vins précieux. Certains courtiers, sans doute grands amateurs de vin, s'en sont même fait une spécialité.

Chapitre 24

Les valeurs sûres

Dans ce chapitre :

- ▶ Le bon vin pour le bon plat
- ▶ Les vins d'apéritif
- ▶ Les vins blancs
- ▶ Les vins rouges
- ▶ Les vins rosés
- ▶ Le champagne et autres bulles
- ▶ Les vins doux naturels

En France, le vin et la gastronomie ont toujours été considérés comme un art, cela explique peut-être qu'ils soient indissociables !

Si vous vous donnez la peine de préparer de bons petits plats pour vos convives, vous voulez légitimement leur faire honneur en choisissant le vin qui mettra vos mets en valeur. Comment faire ? Il faut commencer par établir votre menu. C'est alors que vous réfléchirez au choix du vin, avec quelque fois un peu d'hésitation, car il n'y a pas un seul vin pour un seul plat, certaines combinaisons différentes pouvant être originales et amusantes.

Le bon vin pour le bon plat

Le principe est simple : à plat raffiné, vin raffiné, à plat simple, vin simple. En effet, il serait dommage de proposer un très bon plat composé d'aliments

nobles comme du caviar, du homard, du saumon, des coquilles Saint-Jacques, des ris de veau, par exemple, avec un vin trop simple, même s'il est très bon ; il ne mettra pas les mets en valeur. Inversement, un très bon vin comme un grand bordeaux servi avec un plat simple, comme un steak pommes sautées ne donnera pas toutes ses qualités. Dans les deux cas, vous risquez d'être frustré. L'accord mets-vin est un mariage de raison.

Ainsi, le saucisson de Lyon est délicieux avec un très bon Fleurie bien fruité. Une volaille de Bresse aux morilles et à la crème est parfaite avec un grand Meursault blanc.

Qu'est-ce qu'un vin en accord avec un plat ? C'est un vin qui, associé à certaines saveurs, donne le meilleur de lui-même et met le plat en valeur. Une vraie alchimie !

Comment éprouver ce sentiment d'accord parfait ? Goûtez le vin, goûtez le plat, goûtez à nouveau le vin et tout de suite après, vous avez toutes les sensations gustatives et aromatiques du plat qui reviennent en force dans votre bouche ! À cet instant-là, vous pouvez dire que vous avez trouvé l'accord parfait !

Il existe en France une grande diversité de vignobles nous offrant des vins de bonne, voire de très bonne qualité, mais il est vrai que cette variété ne nous facilite pas la tâche pour choisir le vin qui fera merveille avec notre plat.

Nombreux sont les vins incontournables qui ont déjà fait leurs preuves, par leur régularité qualitative, leur originalité, la typicité du terroir. Dans ce chapitre, découvrons ensemble ces valeurs sûres, les unes classiques et d'autres plus originales. Vous serez ainsi sûr de ne pas vous tromper.

Comment préparer vos

vins avant de les déguster pour qu'ils donnent le meilleur d'eux-mêmes

Bien choisir vos vins en fonction des plats que vous servez est essentiel. Mais poussez le raffinement jusqu' au bout en préparant vos vins dès la veille du repas où vous voulez les servir afin qu'ils soient au mieux de leur potentiel.

Placez les vins blancs couchés dans votre réfrigérateur.

Couchez les vins rouges dans votre cave si vous en avez une, sinon dans l'endroit le plus frais de votre appartement.

N'oubliez pas d'ouvrir les bouteilles quelques heures avant le repas, et goûtez le vin de chaque bouteille pour vérifier qu'il n'est pas bouchonné. Versez-le en carafe si nécessaire.

Enfin, pensez à harmoniser les verres de votre table en fonction des vins que vous servez. Un excellent bordeaux peut perdre beaucoup de son charme servi dans un gobelet à whisky.

Les vins d'apéritif

Servis bien frais, ces vins, appelés aussi vins de liqueur, sortent un peu des sentiers battus. À proposer en apéritif, à ceux qui redoutent les alcools forts comme le whisky, le gin... Ces vins,

eux, titrent entre 16 et 22° d'alcool et sont légèrement sucrés. On les sert aussi avec certains desserts.

Ces vins sont le résultat d'un assemblage du moût de fermentation avec de l'eau-de-vie typique de leur région d'appellation. On rajoute de l'eau-de-vie afin de stopper la fermentation alcoolique et garder ainsi un sucre résiduel important.



Le plus célèbre vin d'apéritif est sans aucun doute le Pineau des Charentes, blanc et rouge. Découvrez le Floc de Gascogne, blanc et rouge lui aussi, ainsi que le Macvin du Jura.

N'oubliez pas que les vins effervescents comme les champagnes et les crémants sont beaucoup plus à l'aise en apéritif qu'en dessert.



Blancs, rouges et rosés : Faites honneur à votre table !

Les vins blancs

À l'apéritif

Vous pouvez servir un vin blanc sec, demi-sec, voire moelleux.

• Les valeurs sûres classiques :

L'Aligoté (nature ou avec une pointe de crème de cassis), un Chardonnay de Bourgogne (Chablis, St Véran, Pouilly-Fuissé), un vin d'Alsace comme le Muscat, le Chasselas, le Pinot Gris, le

Gewurztraminer, ou encore des vins de Loire comme le Sancerre, le Pouilly-Fumé, le Coteaux-du-Layon.

• **Les valeurs sûres originales :**

Le Savennières, le coteaux de l'Aubance (légèrement sucrés) ainsi que le Jasnières (vin de Loire), le Colombelle (vin de pays des Côtes de Gascogne).

Avec des huîtres et des coquillages

• **Les valeurs sûres classiques :**

Le Gros Plant, le Muscadet sur Lie, le Bourgogne Aligoté, Le Chablis, le Riesling, le Sylvaner.

• **Les valeurs sûres originales :**

Le Sancerre blanc, le Coteaux Champenois, le Pinot Blanc d'Alsace, le Cassis blanc, le Graves blanc, l'Entre-Deux-Mers, le Bergerac.

Avec des poissons grillés

• **Les valeurs sûres classiques :**

Le Muscadet, l'Anjou blanc, le Mâcon, le Saumur, le Chablis, le Bourgogne Aligoté, le Vouvray, le Pouilly-Fumé.

• **Les valeurs sûres originales :**

L'Alsace Klevner, le beaujolais blanc, le Jurançon sec, le coteaux d'Aix-en-Provence blanc, le Chassagne-Montrachet, l'Hermitage, le Montlouis, le Coteaux-Varois, le Tursan, le Montravel.

Avec des poissons en sauce

• **Les valeurs sûres classiques :**

Le Chablis, le Pouilly-Montrachet, le Pouilly-Fuissé, le Pinot Gris, le Sancerre, le Pouilly-Fumé, le Meursault, le Chablis, le Bourgogne Aligoté, le Pessac-Léognan.

• **Les valeurs sûres originales :**

Le Seyssel (vin de Savoie), le Croze-Hermitage, l'Auxey-Duresses, le Cotes de Duras, le St-Joseph, le Patrimoine (vin de Corse), le Savennières, le Vouvray, le Montlouis, le Picpoul du Pinet, le Beaune, le Monthélie.

Avec des entrées chaudes (feuilletés, quenelles, ris de veau, quiches, plats à la béchamel) :

• Les valeurs sûres classiques :

Le Sancerre, le Pouilly-Fumé, le Meursault, le Chablis, le Corton-Charlemagne, le Puligny-Montrachet.

• Les valeurs sûres originales :

Le Vouvray demi-sec, le Coteaux-de-l'Aubance, le Saussignac, le Cadillac, le St-Croix-du-Mont.

Avec les volailles et autres viandes blanches

• Les valeurs sûres classiques :

Le Meursault, l'Arbois blanc, le Riesling, le Pouilly-sur-Loire, le Pouilly-Fumé, le Pouilly-Fuissé, le St-Véran.

• Les valeurs sûres originales :

Le Quincy, le Menetou-Salon, le Monthélie, le Gewurztraminer, le Muscat d'Alsace, le Pinot Gris.

Avec les fromages au lait de vache, avec des fromages doux et tendres comme le beaufort, le cantal, le comté,

• Les valeurs sûres classiques :

Le Chignin (Savoie), le Meursault, les Côtes-du-Rhône.

• Les valeurs sûres originales :

L'Arbois blanc, le Graves, le Buzet, le vin jaune de Jura.

Avec des fromages plus forts comme le munster, le maroilles, le livarot

- **Les valeurs sûres classiques :**

Le Gewurztraminer vendanges tardives, le Sauternes, le Pinot Gris vendanges tardives, le Coteaux-du-Layon, le Monbazillac.

- **Les valeurs sûres originales :**

Le Jurançon moelleux, le Loupiac, le St-Croix-du-Mont, le Bonnezeaux, le Chaume et le Quart-de-Chaume (ces trois derniers vins sont du Val de Loire).

Avec les fromages de chèvre

- **Les valeurs sûres classiques :**

Le Sancerre, le Pouilly-Fumé.

- **Les valeurs sûres originales :**

Le Patrimoine, le Coteaux-de-l'Aubance, le Vouvray demi-sec, le Condrieu, le Quincy, le Menetou-Salon, le Reuilly, le Cheverny.

Avec les desserts peu sucrés comme les salades de fruits et les tartes aux fruits jaunes

- **Les valeurs sûres classiques :**

Le Gewurztraminer vendanges tardives, le Sauternes, le Coteaux-du-Layon, le Muscat de Beaume de Venise.

- **Les valeurs sûres originales :**

Le St-Croix-du-Mont, le Cérons, le Bonnezeaux, le Pacherenc du Vic-Bihl, le vin de paille, le Muscat de Lunel, le Jurançon moelleux.

Avec les desserts un peu plus sucrés comme les tartes aux fruits rouges, les mousses

- **Les valeurs sûres classiques :**

Le Vouvray demi-sec, le Rivesaltes, le pineau des

Charentes.

- **Les valeurs sûres originales :**

Le Montlouis demi-sec, le Cadillac, le Coteaux-de-l'Aubance, le Floc de Gascogne.

Évitez les vins blancs trop sucrés avec les desserts également riches en sucre, le mariage est trop écœurant !



Les vins rouges

Le choix est immense, aussi nous est-il possible de trouver des combinaisons audacieuses.

À l'apéritif

Depuis quelques années, le vin rouge à l'apéritif est en vogue : il est moins fort que certains alcools comme le whisky, la vodka, le gin.

Un avantage à servir du vin rouge en apéritif : le palais n'est pas altéré par l'alcool, ce qui permet de pouvoir apprécier la dégustation des vins ensuite au cours du repas.



- **Les valeurs sûres classiques :**

Le Coteaux Champenois (Bouzy), le Reuilly rouge, le Sancerre rouge, le Pinot Noir d'Alsace, le Côte de Castillon (vin de Bordeaux souple), le St Nicolas de Bourgueil, le Saumur-Champigny un peu frais.

Avec les hors-d'œuvre et charcuterie

- **Les valeurs sûres classiques :**

Le Juliéas, le Régnié, le Chiroubles (beaujolais), le Saumur-Champigny, le Côtes du Rhône-Villages.

• **Les valeurs sûres originales :**

Le Menetou-Salon, le Fleurie, le Chénas (beaujolais), l'Arbois rouge, le bourgogne Passetougrains, l'Irancy.

Avec les viandes blanches et les volailles

• **Les valeurs sûres classiques :**

Le Morgon, le Moulin à Vent (beaujolais), le Chinon, l'Anjou, le St-Emilion, les Premières Côtes de Bordeaux.

• **Les valeurs sûres originales :**

Le Coteaux du Lyonnais, le Tursan (vin des Landes), le Côtes du Lubéron, le Touraine-Mesland.

Avec les gibiers

• **Les valeurs sûres classiques :**

Le Chambertin, le Pommard, l'Aloxe-Corton (bourgogne), le Pauillac, le St-Estèphe, le Pomerol, le Fronsac, un Graves (bordeaux), le Châteauneuf-du-Pape, le Cornas.

• **Les valeurs sûres originales :**

La Côte Rôtie, l'Hermitage, le Pécharmant, le Madiran, le Gigondas, le Bandol, le Faugères, le Saint-Chinian, le Corbières, le Rasteau.

Avec les viandes rouges

• **Les valeurs sûres classiques :**

Le Gevrey-Chambertin, le Nuits-St-Georges, le Corton, le Mercurey (bourgogne), le Margaux, le St-Julien, le Pessac-Léognan (bordeaux), le Chinon, l'Anjou-Villages, le Cahors.

• **Les valeurs sûres originales :**

L'Auxey-Duresses, le Morey St Denis, le Chambolle-Musigny (bourgogne), les Côtes de Francs, le Canon-Fronsac, le Côtes de Bourg, le Moulis (bordeaux), le Collioure, le Minervois, le Faugères, le Corbières, le

Pécharmant, le Gaillac, le Patrimonio, l'Irouléguy, le Chusclan (Côtes du Rhône).

Avec les fromages de vache

- **Les valeurs sûres classiques :**

Le Juliéna, le Morgon (beaujolais), le St Nicolas de Bourgueil, le Côtes de Beaune, le Santenay, le Côtes du Rhône, le Bandol rouge.

- **Les valeurs sûres originales :**

Le Costières-de-Nîmes, le St-Joseph, le Pinot Noir d'Alsace, le Coteaux d'Aix-en Provence, le Coteaux du Languedoc, le Bergerac.

Avec les fromages de brebis

- **Les valeurs sûres classiques :**

Le Lalan7de de Pomerol, le Côtes de Provence rouge, le Côte de Blaye, le Sancerre, le Jurançon.

- **Les valeurs sûres originales :**

Le Régnié (beaujolais), le Reuilly, le Cheverny, l'Irouléguy, le Patrimonio, le Cairanne blanc.

Avec les desserts à base de noix, de praline, de chocolat, de cacao

- **Les valeurs sûres classiques :**

Le Rivesaltes rouge, le Banuyls.

- **Les valeurs sûres originales :**

Le Maury, le Pineau des Charentes rouge, le Floc de Gascogne rouge, et le Châteauneuf-du-Pape rouge, seul vin traditionnel en parfait accord avec le gâteau au chocolat.

Les vins rosés

En France, les rosés sont très diversifiés en fonction des régions. Les vinifications ont beaucoup

progressé depuis quelques années, et la production est souvent excellente.

Ne pensez pas que les vins rosés sont tous très légers, et que de ce fait, ils peuvent être bus avec moins de modération que les autres. Certains rosés comme le Collioure, le Tavel, le Minervois sont plus puissants que certains vins rouges.



Avec les hors-d'œuvre et les entrées

• Les valeurs sûres classiques :

Les Côtes de Provence, les Coteaux d'Aix-en-Provence, le bordeaux rosé, le Patrimonio, le Bandol rosé, le Sancerre, le rosé de Loire, le Gris de Toul.

• Les valeurs sûres originales :

Le Collioure, le Cassis, le Poulsard d'Arbois, le Côtes-du-Roussillon, le Minervois, le Corbières, le Bergerac, le Tursan, le Chinon rosé.

Avec les crustacés et poissons

• Les valeurs sûres classiques :

Les Côtes de Provence, le Bandol, le vin de Corse, le Sancerre, le Tavel.

• Les valeurs sûres originales :

Le Cassis, le Collioure, le beaujolais rosé, le Côtes de St-Mont, le Cabardès, le Marsannay rosé.

Avec les viandes blanches, les volailles et les grillades

• Les valeurs sûres classiques :

Le Sancerre, le rosé de Loire, le Tavel, le vin de Corse d'Ajaccio, le bordeaux rosé.

• Les valeurs sûres originales :

Le Bellet, le Palette, les Baux de Provence, le St Chinian, le Marsannay rosé, le Bugey rosé (vin du

Une région pour un vin et quelques plats : valeurs sûres pour vos repas à thème

Idée sympathique pour recevoir des amis : les repas à thèmes régionaux. La France est le pays du vin et de la gastronomie, il n'est pas très difficile de trouver d'harmonieuses combinaisons de vins et de mets. Suivez-nous sur les routes de France :

L'Alsace

- ✓ Avec une choucroute : servez un Riesling, un Pinot Blanc, un Sylvaner, un vin de Moselle blanc.
- ✓ Avec un foie gras d'oie, le canard sauvage, la flammiche, rien de tel qu'un Riesling, un Gewurztraminer, un Pinot Gris, un Pinot Blanc.
- ✓ Avec une potée alsacienne : un Riesling, un Pinot Noir d'Alsace, un Pinot Blanc, un vin de Moselle blanc.
- ✓ Avec des fromages comme le munster et l'époisses, un Gewurztraminer vendanges tardives est parfait.
- ✓ Avec des tartes aux mirabelles ou aux quetches, continuez avec un Gewurztraminer vendanges tardives.

La Bourgogne

- ✓ Avec des escargots farcis au beurre et à l'ail, servez un Chablis 1^{er} cru ou un Pernand-Vergelesses blanc.
- ✓ Avec un bœuf bourguignon, proposez un vin rouge goûteux comme un Beaune rouge, un Pommard, un Aloxe-Corton.

- ✓ Avec une fondue bourguignonne, servez un Marsannay rouge, un Mercurey rouge, un Irancy.

La Savoie

- ✓ Avec la raclette, la tartiflette, la fondue savoyarde, servez un Apremont, une Roussette de Savoie, un Seyssel (un peu sucré), un Chignin, un Abymes.

La Provence

- ✓ Avec la bouillabaisse, la bourride, servez un Côtes-de-Provence blanc, un Bandol blanc, ou encore un Cassis blanc ou rosé, un Bellet blanc ou rosé, une Palette blanc ou rosé.
- ✓ Avec des pâtes au basilic, servez un Bandol ou un Cassis rosé.
- ✓ Avec un tian de légumes : un Bellet ou une Palette rouge.
- ✓ Avec des aubergines, des tomates et des poivrons farcis : un Coteaux d'Aix ou un Côte de Provence rouge.
- ✓ Avec les poissons grillés : un Bandol ou un Cassis blanc.

Le Sud-Ouest

- ✓ Avec le foie gras : un Jurançon moelleux ou un Pacherenc du Vic-Bilh.
- ✓ Avec un canard à l'orange ou aux cerises : un Madiran ou un Cahors vieux de quelques années.
- ✓ Avec des magrets de canard, ou une sauce aux truffes : un Pécharmant bien noir, bien puissant.
- ✓ Avec un cassoulet, proposez un Cahors, un Madiran, un Pécharmant, un Bergerac, un Irouléguy, un Gaillac, un Côte de St-Mont.
- ✓ Avec des pruneaux à l'armagnac... un petit verre d'armagnac !

Le Pays de Loire, le Pays nantais

- ✓ Avec le sandre au beurre blanc, le brochet et les écrevisses, servez un

Gros Plant, un Muscadet, un Anjou blanc.

✓ Avec une matelote d'anguilles, servez un Savenières, un Saumur blanc, un Sancerre blanc.

✓ Avec les fruits de mer, les huîtres, les coquilles Saint-Jacques, le homard : un Anjou blanc sec, un Saumur blanc, un Vouvray sec.

✓ Avec les fromages de chèvre de Touraine frais et secs : un Sancerre, un Quincy, un Menetou-Salon.

Le champagne et autres bulles

Le champagne est idéal à l'apéritif, car il émoustille les papilles et les rend réceptives à la dégustation d'autres vins.

Préférez pour l'apéritif un champagne brut, sans millésime, avec une fine bulle, une belle couleur un peu dorée.



Vous pouvez aussi préparer un kir royal avec de la crème de fruits (cassis, mûre, pêche) et de très bons crémants, qu'ils soient de Bourgogne, de Loire ou d'Alsace.

Les effervescents, type Clairette de Die, très parfumés, se servent aussi à l'apéritif ou en collation l'après-midi avec des petits gâteaux secs.

Pour un repas entier au champagne, choisissez un brut millésimé, il sera plus rond, sa bulle sera plus discrète, sa couleur et son goût seront plus intenses.



Que servir avec du champagne ? Des mets raffinés, bien sûr. Le menu parfait se compose de caviar, d'huîtres, de homard, de langouste, de saumon fumé. Ensuite d'un poisson en sauce, de ris de veau, d'une poularde aux morilles, puis d'un fromage de comté, et enfin un petit sabayon de fruits blancs.

Les champagne rosés, subtils, originaux, sont parfaits à l'apéritif ou avec des desserts comme des mousses de fruits rouges, des sorbets et des glaces, des tartes aux fruits. Mais certains, plus corsés, se marient avec des viandes comme le bœuf ou l'agneau.

Quant aux grandes cuvées de champagne comme le Dom Pérignon, le Cristal de Roederer, la Grande Dame de Veuve Clicquot... Ce sont des produits haut de gamme à un prix élevé, à réserver aux grandes occasions.

Les vins doux naturels

Ces vins doux naturels ne se boivent pas qu'à l'apéritif.

Il est assez rare de les servir à table dans le courant d'un repas. Étonnez vos convives en leur proposant un vin doux, avec un fromage par exemple. Le succès de votre réputation est garanti ! Et si vous offrez un verre de Banyuls à un fumeur de cigare, vous l'épaterez. Il constatera que les arômes s'harmonisent à merveille !



➤ Avec le foie gras, essayez un Banyuls, un Rivesaltes, un Muscat de Rivesaltes, un Beaume de Venise, un Muscat de Mireval, un Muscat de St-Jean de Minervois, un Muscat du cap Corse.

- Avec les fromages bleus comme le roquefort, le bleu d'Auvergne, servez un Muscat de Beaume de Venise, un Rasteau, un Muscat de St Jean de Minervois.
- Avec des gâteaux au chocolat, aux noisettes, à l'orange, proposez le Banyuls, le Maury, un Muscat de Mireval.
- Avec du pain d'épices, un gâteau au café, essayez le Banyuls.
- Avec des tartes au citron, aux pommes, aux fraises, aux framboises, servez un Muscat de Rivesaltes ou un Rasteau.
- Avec des mousses des fruits rouges ou blancs, vous ne serez pas déçu par un Muscat du cap Corse.
- Avec des salades d'agrumes, des tartes Tatin, des tartes à la rhubarbe, des sorbets, osez un Rasteau, un Muscat de Beaume de Venise.

Avec le fromage, affinez les accords

Pour les fromages, il y a presque toujours un vin de la même région qui s'assemble avec bonheur. Et oubliez les vieux réflexes, un rouge n'est pas toujours la meilleure solution, surtout les vins tanniques qu'il vaut mieux éviter absolument. Nombre de fromages sont beaucoup plus à l'aise avec un vin blanc.

- **Beaufort** : Vin jaune
- **Brebis basque** (type Ardi-Gasna) : Jurançon
- **Brie** : Coteaux champenois
- **Camembert** : Cidre
- **Cantal ou laguiole** : Vin de paille du Jura ou un rouge souple type
- **Chaource** : Coteaux champenois
- **Chèvre frais** : Gamay de Touraine
- **Cîteaux** : Meursault

- ✓ **Comté** : Château-Chalon ou arbois blanc
- ✓ **Coulommiers** : Sancerre rouge
- ✓ **Crottin de Chavignol sec** : Vouvray moelleux
- ✓ **Époisses** : Corton-Charlemagne
- ✓ **Fourme d'Ambert** : Côte roannaise rouge ou côtes du Forez
- ✓ **Mimolette** : Bordeaux rouge (vieux)
- ✓ **Mont d'Or** : Gamay de Chautagne (vin de Savoie)
- ✓ **Munster** : Pinot Gris d'Alsace
- ✓ **Parmesan** (+ vinaigre balsamique) : Amarone
- ✓ **Pérail de brebis** : Gaillac rouge souple
- ✓ **Pont-l'évêque** : Bordeaux rouge (vieux)
- ✓ **Reblochon** : Altesse de Savoie (blanc)
- ✓ **Rigote** : Condrieu
- ✓ **Roquefort** : Sauternes
- ✓ **Sainte-maure** : Sancerre ou Pouilly-Fumé
- ✓ **Saint-marcellin** : Saint-joseph rouge (souple)
- ✓ **Saint-nectaire** : Bordeaux rouge
- ✓ **Tomme de Savoie** : Chignin-Bergeron

Chapitre 25

Recettes au vin pour les Nuls

Dans ce chapitre :

- ▶ Quelques conseils pour réussir vos préparations culinaires
- ▶ Recettes d'entrées, de poissons, de viandes et de desserts

Le vin dans votre assiette

On utilise du vin dans de très nombreux plats de la gastronomie française. Il donne aux mets un fumet et un « corps » incomparables. Ne croyez pas qu'un plat cuisiné au vin soit néfaste pour votre ligne ou votre santé : l'alcool s'évapore à la cuisson, et le plat sera d'autant plus digeste qu'il aura longuement mijoté.

Avant de passer aux fourneaux, voici quelques conseils à mettre en pratique pour vous régaler.

Utilisez un vin de bonne qualité et bien charpenté ; un vin ordinaire ou trop léger n'aura pas d'intérêt gustatif. Mais il est inutile de choisir un vieux vin millésimé, car il risque de ne pas révéler toutes ses qualités à la cuisson et d'alourdir votre budget.

Faites mijoter les sauces à petit feu ; une longue ébullition détruirait tous les arômes. N'oubliez pas que la plupart des plats en sauce sont encore meilleurs lorsqu'ils sont réchauffés et qu'ils supportent très bien la congélation. N'hésitez donc pas à doubler les proportions et à préparer des barquettes que vous congèlerez.

Ne servez pas deux plats cuisinés au vin au même repas.

Proposez à table le même vin que celui que vous avez utilisé pour le plat, même si c'est un millésime différent.

Entrées

Légumes à la grecque

Préparation : 15 minutes

Réfrigération : 1 heure

Cuisson : 1 heure 10 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 400 g de petits champignons de Paris
- 400 g d'oignons grelots
- 1 cuil. à soupe de graines de fenouil
- 1/2 bouteille de vin blanc sec
- 20 grains de coriandre
- 20 grains de poivre blanc
- 2 citrons
- 1 bouquet garni
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 3 cuil. à soupe de concentré de tomates
- sel

Versez le vin dans une sauteuse, ajoutez les épices, le concentré de tomates et le jus des deux citrons. Faites cuire à petite ébullition pendant 30 minutes.

Épluchez les oignons, mettez-les dans la sauteuse, couvrez et laissez cuire à petits bouillons 30 minutes. Lavez les champignons, ajoutez-les et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Retirez le bouquet garni et laissez refroidir. Servez frais.

Œufs pochés en meurette

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Quantités pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 4 tranches de pain de mie rond
- 2 oignons
- 150 g de lardons fumés
- 30 g de beurre
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 1 cuil. à soupe de farine
- 1 feuille de laurier
- 1/2 bouteille de vin rouge
- 3 cuil. à soupe de vinaigre
- sel, poivre

Faites revenir les lardons dans une cocotte. Égouttez-les et réservez-les. Épluchez les oignons, hachez-les finement. Faites-les revenir dans la graisse rendue par les lardons jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Arrosez de vin, ajoutez le laurier, un peu de sel et de poivre. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes. Faites fondre 10 g de beurre avec l'huile dans une poêle et faites dorer les tranches de pain de mie. Égouttez-les sur un papier absorbant. Remplissez d'eau une grande casserole, ajoutez le vinaigre et portez à ébullition. Baissez le feu et maintenez l'eau frémissante. Cassez les œufs un par un dans une louche et versez-les délicatement dans l'eau, laissez-les pocher deux par deux, environ 3 minutes. Dès qu'ils sont cuits, déposez-les dans une terrine remplie d'eau tiède salée. Ajoutez les lardons à la sauce et réchauffez doucement.

Mélangez intimement les 20 g de beurre restant avec la farine et ajoutez à la sauce hors du feu. Disposez sur les assiettes une tranche de pain, posez dessus un œuf, arrosez de sauce et servez immédiatement.

Terrine de lapin au sylvaner

Préparation : 20 minutes

Marinade : 12 heures

Réfrigération : 3 heures

Cuisson : 1 heure

Quantités pour 4 personnes

- 1 lapin
- 200 g de porc maigre
- 200 g de lard gras demi-sel
- 1/3 de bouteille de sylvaner
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 1 verre à liqueur de cognac
- thym, laurier
- 2 bardes
- 2 cuil. à soupe de farine
- sel, poivre

Faites désosser le lapin. Découpez le porc et le lard en morceaux. Versez le vin dans un saladier, ajoutez le cognac, l'huile, le thym et le laurier, salez et poivrez généreusement. Placez les viandes dans cette marinade et placez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, préchauffez le four th. 8 (240 °C). Hachez tous les ingrédients. Vérifiez l'assaisonnement. Tapissez le fond et les bords d'une terrine avec une barde. Versez le hachis. Recouvrez de la seconde barde. Posez le couvercle et fermez-le hermétiquement avec un cordon de pâte fait avec la farine et un peu d'eau. Mettez à cuire au bain-marie pendant 1 heure. Sortez la terrine, ôtez le couvercle. Posez une petite planche avec un poids sur le pâté et laissez-le refroidir. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures

avant de servir avec des cornichons, des petits oignons ou un chutney.

Poissons

Cabillaud au chablis

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 4 tranches de cabillaud
- 1/2 bouteille de chablis
- 3 oignons
- 3 tomates
- 40 g de beurre
- 1 feuille de laurier
- 1 citron non traité
- 1 bouquet de persil
- sel, poivre

Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Épluchez les oignons, émincez-les et faites-les revenir sans dorer dans 20 g de beurre. Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en tranches fines. Lavez le citron, coupez-le également en tranches fines. Beurrez un plat à four et disposez oignons, tomates et citron au fond. Posez dessus les tranches de cabillaud, salez, poivrez et arrosez de chablis. Faites cuire 15 minutes au four. Retirez le poisson, disposez-le sur le plat de service entouré de légumes et arrosez de sauce. Saupoudrez de persil haché. Accompagnez de pommes vapeur.

Lotte à l'américaine

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes
Quantités pour 4 personnes

- 1 kg de lotte
- 2 cuil. à soupe de concentré de tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouteille de vin blanc sec
- 100 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 2 cuil. à soupe de farine
- 1 verre à liqueur de cognac
- sel, poivre de Cayenne

Coupez la lotte en morceaux. Épluchez l'ail et l'oignon, émincez-les. Faites chauffer 20 g de beurre dans une sauteuse et mettez le poisson à revenir pendant 5 minutes. Retirez-le, jetez l'eau rendue. Versez l'huile dans la sauteuse, ajoutez l'ail et l'oignon, faites-les dorer puis remettez le poisson, versez le cognac, flambez. Arrosez de vin blanc, ajoutez le concentré de tomates et le poivre de Cayenne, salez. Laissez cuire à très petit feu pendant 30 minutes. Retirez la lotte et disposez-la sur le plat de service tenu au chaud. Mélangez le reste du beurre avec la farine et ajoutez-le à la sauce en le fractionnant. Versez la sauce sur le poisson. Servez avec un riz créole.

Maquereaux au citron vert

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes
Quantité pour 4 personnes

- 8 petits maquereaux
- 2 citrons verts non traités
- 4 cuil. à soupe d'huile
- 20 cl de vin blanc sec
- 10 cl de vinaigre de vin
- 1 cuil. à soupe de graines de coriandre

- 1/2 cuil. à café de piment de Cayenne
- sel, poivre

Videz et lavez les maquereaux. Essuyez-les. Lavez les citrons verts, coupez-les en fines rondelles. Versez l'huile dans une cocotte, mettez les maquereaux, les rondelles de citron, salez, poivrez, saupoudrez de coriandre et de piment de Cayenne, arrosez de vin et de vinaigre. Couvrez la cocotte, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 15 minutes.

Moules au vin blanc

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Quantité pour 4 personnes

- 4 l de moules
- 3 échalotes
- 2 oignons
- 150 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de concentré de tomates
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 1 bouquet de persil
- sel, poivre

Épluchez les oignons et les échalotes, émincez-les. Ciselez le persil. Faites-les dorer au beurre dans une sauteuse, salez, poivrez, arrosez avec la moitié du vin blanc. Couvrez et laissez cuire pendant 20 minutes. Grattez et lavez les moules. Versez le reste du vin dans une cocotte, faites chauffer, mettez les moules et faites-les ouvrir à feu vif. Retirez-les, ôtez une coquille sur deux et disposez-les sur le plat de service chauffé. Passez le jus de cuisson, ajoutez le concentré de tomates, versez dans la sauce aux oignons et aux échalotes. Vérifiez l'assaisonnement. Faites réduire à découvert à feu vif. Hors du feu, ajoutez le reste de beurre fractionné en fouettant. Versez sur les moules.

Saumon au champagne

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Quantités pour 6 personnes

- 1 saumon
- 3 échalotes
- 100 g de champignons
- 50 g de beurre
- 1/2 bouteille de champagne
- 50 cl de crème
- 2 jaunes d'œufs
- sel, poivre

Faites enlever l'arête centrale du saumon par votre poissonnier. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Épluchez les échalotes et les champignons, hachez-les finement. Lavez et essuyez le poisson. Ouvrez-le. Salez et poivrez l'intérieur, déposez le hachis puis refermez le poisson en portefeuille. Déposez-le dans un plat à four, salez, poivrez, parsemez de morceaux de beurre et mouillez avec le champagne. Faites cuire au four 30 à 40 minutes selon la taille du saumon en arrosant souvent. Retirez le poisson, enlevez la peau et déposez-le entier sur le plat de service tenu au chaud. Passez le jus de cuisson et versez-le dans une casserole. Faites-le réduire. Mélangez dans un bol les jaunes d'œufs et la crème, ajoutez au jus de cuisson et faites chauffer sans laisser bouillir jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Versez sur le poisson. Servez avec du riz créole.

Soles à la crème

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 8 beaux filets de sole

- 100 g de crevettes décortiquées
- 2 échalotes
- 20 cl de vin blanc sec
- 50 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- sel, poivre

Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Épluchez et hachez les échalotes. Beurrez légèrement un plat à four, disposez les filets de sole et les échalotes, salez, poivrez, arrosez de vin blanc, parsemez de petits morceaux de beurre et faites cuire pendant 10 minutes. Retirez les poissons délicatement avec une écumoire et disposez-les sur le plat de service. Versez le jus de cuisson dans une casserole, ajoutez la crème, les crevettes et faites réduire. Vérifiez l'assaisonnement puis versez sur le poisson. Servez très chaud.

Thon en matelote

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 50 minutes

Quantité pour 4 personnes

- 700 g de thon
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 cuil. à soupe de concentré de tomates
- 1/2 bouteille de vin rouge
- 2 cuil. à soupe de farine
- 40 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1/2 bouquet de persil
- sel, poivre

Épluchez les oignons et l'ail, émincez-les. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Coupez le thon en morceaux, mettez-les à dorer avec les oignons. Saupoudrez de farine et arrosez de vin rouge. Mélangez bien. Ajoutez le concentré de tomates, le bouquet garni, salez, poivrez. Couvrez et laissez

cuire 45 minutes. Vérifiez l'assaisonnement, retirez le bouquet garni. Versez dans un plat creux. Entourez de pommes vapeur.

Truites au riesling

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 4 truites
- 6 échalotes
- 1/2 bouteille de riesling
- 50 g de beurre
- 50 cl de crème
- sel, poivre

Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Épluchez les échalotes, émincez-les finement et faites-les revenir doucement dans 20 g de beurre puis disposez-les au fond d'un plat à four. Videz, lavez et essuyez les truites, couchez-les côte à côte dans le plat. Arrosez-les de vin, salez, poivrez. Mettez à cuire au four pendant 25 minutes. Retirez les truites du plat, ôtez la peau et posez-les sur le plat de service chauffé. Passez la sauce et versez-la dans une casserole. Faites-la réduire à feu vif, ajoutez la crème, donnez un bouillon puis ajoutez le reste de beurre fractionné. Mélangez bien et versez sur les truites. Accompagnez de pommes vapeur.

Viandes, volaille et gibier

Bœuf bourguignon

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 2 heures
Quantités pour 4 personnes

- 800 g de morceaux de bourguignon
- 100 g de lardons nature
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 250 g de champignons
- 1 cuil. à soupe de farine
- 1 bouteille de vin rouge
- 70 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1/2 bouquet de persil
- sel, poivre

Épluchez les oignons et l'ail, émincez-les. Faites fondre 50 g de beurre dans une sauteuse et mettez à dorer les morceaux de bœuf et les lardons. Ajoutez les oignons et l'ail. Saupoudrez de farine. Mélangez bien. Arrosez de vin, ajoutez le bouquet garni, salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire 2 heures à très petit feu. Lavez les champignons, émincez-les et faites-les revenir à la poêle dans une noix de beurre. Versez-les dans la cocotte à la fin de la cuisson. Servez saupoudré de persil haché avec des pommes de terre à l'anglaise.

Choucroute au riesling

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 4 heures
Quantités pour 4 personnes

- 1 kg de choucroute crue
- 10 baies de genièvre
- 1 bouteille de riesling
- 2 cuil. à soupe de saindoux
- 1 palette de porc fumée
- 8 saucisses de Francfort
- 1 saucisse de Morteau
- 4 tranches épaisses de poitrine fumée
- 8 pommes de terre

- sel, poivre

Lavez la choucroute à grande eau et faites-la blanchir 1 minute dans de l'eau bouillante. Égouttez-la bien. Faites fondre le saindoux dans une cocotte, mettez la choucroute, arrosez-la de vin blanc, salez, poivrez. Ajoutez la palette puis couvrez. Faites cuire à très petit feu pendant 3 heures. Mettez la saucisse de Morteau et les tranches de poitrine fumée dessus. Prolongez la cuisson 1 heure. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes environ selon leur grosseur. Pochez les saucisses de Francfort. Découpez la saucisse de Morteau en rondelles, la palette en tranches. Servez le chou en dôme sur un plat entouré de viandes et de pommes de terre.

Chou farci

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 heures

Quantités pour 4 personnes

- 1 gros chou vert
- 400 g d'échine de porc
- 150 g de talon de jambon
- 150 g de poitrine demi-sel
- 3 échalotes
- 1/2 bouteille de sylvaner
- 1 grande crépine
- thym, laurier
- sel, poivre

Épluchez les échalotes. Faites blanchir le chou dans une grande cocotte d'eau bouillante salée pendant 5 minutes, égouttez-le, faites-le blanchir une seconde fois pendant 20 minutes. Il sera ainsi plus digeste. Égouttez-le et posez-le sur la crépine bien étalée sur une planche. Écartez les feuilles extérieures et retirez les feuilles du cœur. Hachez-les finement avec le jambon, l'échine, la poitrine,

les échalotes. Mettez le tiers de cette farce au centre du chou, rabattez les feuilles vers le centre en les tartinant d'un peu de farce. Refermez la crépine. Placez le chou farci dans une cocotte, mouillez-le avec le vin blanc, saupoudrez de thym effeuillé, ajoutez deux feuilles de laurier. Laissez cuire à très petit feu pendant 2 heures 30 minutes.

Civet de lièvre

Préparation : 15 minutes

Marinade : 8 heures

Cuisson : 2 heures

Quantités pour 4 personnes

- 1 lièvre coupé en morceaux
- 2 oignons
- 1 carotte
- 100 g de lardons nature
- 100 g de champignons
- 15 oignons grelots
- 1/2 bouteille de vin rouge
- 2 cuil. à soupe de cognac
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Préparez la marinade : épluchez la carotte, l'ail et les deux oignons, hachez-les, placez-les dans une grande terrine, arrosez de vin, ajoutez le bouquet garni, l'huile, le cognac, un peu de sel et de poivre. Placez les morceaux de lièvre dans la terrine et laissez mariner au moins 8 heures au frais.

Faites fondre 30 g de beurre dans une cocotte et mettez les morceaux de lièvre égouttés à dorer. Versez dessus la marinade, vérifiez l'assaisonnement et laissez cuire à feu très doux pendant 2 heures. Faites revenir les lardons sans matière grasse. Réservez. Épluchez les oignons

grelots, faites-les cuire dans la graisse des lardons en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réservez. Lavez les champignons, émincez-les et faites-les dorer avec 20 g de beurre. Réservez. Quand le lièvre est cuit, ajoutez à la sauce les oignons, les lardons et les champignons. Réchauffez 2 minutes. Versez dans le plat de service chauffé. Servez avec des pommes vapeur.

Coq au vin de Chinon

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure

Quantités pour 6 personnes

- 1 coq coupé en morceaux
- 10 oignons grelots
- 150 g de champignons
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouteille de vin de Chinon
- 70 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de cognac
- 2 cuil. à soupe de farine
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 1 bouquet garni
- 6 tranches de pain de mie
- sel, poivre

Épluchez et hachez l'ail et les échalotes. Faites fondre 30 g de beurre dans une cocotte, faites dorer les morceaux de coq, arrosez de cognac et flambez. Ajoutez le hachis, le bouquet garni, un peu de sel et de poivre. Arrosez de vin. Laissez cuire à feu très doux pendant 1 heure. Épluchez les oignons grelots, faites-les cuire doucement dans 10 g de beurre. Ôtez les morceaux de coq, disposez-les sur le plat de service tenu au chaud. Coupez les tranches de pain de mie en deux en diagonale et faites-les revenir à l'huile. Égouttez-les sur un papier absorbant. Mélangez le beurre restant à la farine, ajoutez à la sauce ainsi que les oignons. Donnez un

bouillon et versez sur le coq. Mettez les triangles de pain de mie tout autour du plat.

Côtes de veau au pouilly

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 4 côtes de veau
- 4 échalotes
- 2 jaunes d'œufs
- 50 cl de crème
- 1/2 bouteille de pouilly
- 20 g de beurre
- sel, poivre

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites dorer les côtes de veau à feu vif. Baissez le feu et laissez cuire environ 10 minutes. Épluchez les échalotes, émincez-les. Versez le vin blanc dans une casserole, ajoutez les échalotes, un peu de sel et de poivre et faites réduire à feu vif. Mélangez dans un bol les jaunes d'œufs avec la crème. Ajoutez à la réduction d'échalotes et faites épaissir à feu doux sans laisser bouillir. Disposez les côtes de veau sur le plat de service, arrosez de sauce.

Daube provençale

Préparation : 15 minutes

Marinade : 3 heures

Cuisson : 3 heures

Quantités pour 4 personnes

- 800 g de bœuf à braiser
- 2 tomates
- 1 carotte
- 4 oignons

- 2 gousses d'ail
- 150 g de lardons nature
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 100 g d'olives noires de Nice
- 1/2 bouteille de vin blanc sec
- 1 verre à liqueur de cognac
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Préparez la marinade : versez le vin blanc dans un saladier, ajoutez du sel, du poivre, le cognac, le bouquet garni, deux cuillerées à soupe d'huile et le persil haché. Coupez la viande en gros cubes, mettez-la dans la marinade et laissez au frais pendant plusieurs heures.

Épluchez les oignons et l'ail, émincez-les. Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en quartiers. Pelez la carotte, coupez-la en rondelles. Faites chauffer trois cuillerées d'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir les légumes et les lardons puis ajoutez la viande et arrosez de marinade. Portez à ébullition puis laissez cuire à très petit feu pendant 3 heures. Ajoutez les olives. Versez dans le plat de service. Servez avec des tagliatelles.

Entrecôte marchand de vin

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 2 entrecôtes
- 4 échalotes
- 1/2 bouteille de gigondas
- 100 g de beurre
- 1 cuil. à café de fécule
- sel, poivre

Épluchez les échalotes, hachez-les. Réservez. Faites cuire les entrecôtes à feu vif dans une poêle

jusqu'au degré de cuisson désiré. Déposez-les sur le plat de service chauffé. Mettez les échalotes hachées dans la poêle, arrosez de vin, salez, poivrez et faites réduire la sauce en grattant le fond de la poêle avec une cuillère en bois pour détacher les sucs de la viande. Délayez la fécule avec une cuillerée à soupe de sauce, versez dans la poêle. Ajoutez le beurre par petits morceaux jusqu'à consistance d'une sauce qui nappe la cuillère. Versez sur les entrecôtes. Servez immédiatement avec des pommes frites.

Gibelotte de lapin

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 1 lapin coupé en morceaux
- 100 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 1 briquette de purée de tomates
- 100 g d'olives vertes
- 1/2 bouteille de vin blanc
- huile
- 2 cuil. à soupe de farine
- 1 branche de thym
- sel, poivre

Épluchez l'oignon, émincez-le, faites-le dorer avec l'huile dans une cocotte. Ajoutez les lardons. Faites revenir puis retirez-les. Réservez. Faites dorer les morceaux de lapin. Saupoudrez de farine, mélangez bien, arrosez de vin blanc, ajoutez la purée de tomates, le thym, salez, poivrez. Laissez cuire 40 minutes. Ajoutez les olives, donnez un bouillon. Versez dans le plat de service et servez avec des tagliatelles.

Lapin aux olives

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 35 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 1 lapin coupé en morceaux
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 poireau
- 1 bouquet de persil plat
- 4 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- 1/2 bouteille de vin rouge
- 100 g d'olives noires
- sel, poivre

Épluchez les légumes, émincez-les en julienne. Faites revenir cette julienne au beurre dans une cocotte, salez, poivrez. Ajoutez le lapin, faites dorer puis mouillez avec le vin. Couvrez et laissez cuire à feu très doux pendant 30 minutes. Ajoutez les olives, donnez un bouillon et vérifiez l'assaisonnement. Versez dans le plat de service et saupoudrez de persil ciselé. Servez avec des pommes vapeur.

Osso-buco à la milanaise

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure

Quantités pour 4 personnes

- 4 tranches de jarret de veau
- 2 cuil. à soupe de farine
- 50 g de beurre
- 100 g de carottes
- 2 oignons
- 2 branches de céleri
- 1/2 bouteille de vin blanc sec de Provence (Bandol)

- 1 briquette de coulis de tomates
- 1 bouquet de persil
- 1 orange non traitée
- 1 citron non traité
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Épluchez les carottes et les oignons, émincez-les finement ainsi que les branches de céleri. Versez une cuillerée d'huile dans une cocotte, mettez les légumes à blondir, ajoutez le coulis de tomates, le vin blanc, salez, poivrez. Laissez mijoter doucement. Farinez les tranches de jarret et faites-les dorer dans une poêle avec le reste d'huile d'olive. Mettez-les dans la cocotte. Ajoutez un peu de vin si la viande n'est pas couverte de liquide. Laissez cuire à petit feu pendant 1 heure. Pelez le citron et l'orange avec un couteau économe, hachez les zestes avec le persil. Réservez dans un bol. Pressez les fruits, versez leur jus dans la cocotte. Retirez les jarrets avec une écumoire, disposez-les sur le plat de service chauffé. Faites réduire la sauce si elle est trop liquide puis versez-la sur les jarrets et saupoudrez du hachis. Servez avec un riz blanc.

Paupiettes à l'italienne

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 4 escalopes de veau larges et fines de 150 g chacune
- 4 tranches de jambon de Parme
- 1/2 boule de mozzarella
- 2 cuil. à soupe de sauge effeuillée
- 1/3 de bouteille de vin blanc sec
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Étalez les escalopes sur un plan de travail, déposez sur chacune une tranche de jambon de Parme et quelques lamelles de mozzarella. Roulez-les et fixez-

les avec une ficelle de cuisine. Déposez-les dans une assiette, saupoudrez-les de sauge, retournez-les pour qu'elles soient bien parfumées. Versez l'huile dans une sauteuse et faites dorer les paupiettes de toutes parts. Arrosez de vin blanc, salez, poivrez, couvrez et laissez cuire à petit feu 20 minutes. Servez avec du riz créole et des brocolis vapeur.

Poitrine de veau farcie

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure 30 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 800 g de poitrine de veau désossée
- 3 échalotes
- 2 oignons
- 1 œuf
- 1 bouquet de persil
- 3 tranches de pain
- 60 g de beurre
- 1/3 de bouteille de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Épluchez et hachez les oignons et les échalotes. Passez-les au mixeur avec le pain et le persil. Versez dans un saladier, ajoutez l'œuf battu, du sel, du poivre et un peu de vin pour obtenir une farce souple. Tapissez la poitrine de farce et ficelez-la. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites-y dorer la poitrine de veau, arrosez de vin, salez, poivrez. Faites cuire à feu doux pendant 1 heure 30 minutes. Servez avec des tomates à la poêle et des haricots blancs.

Poulet au chardonnay

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 40 minutes
Quantités pour 4 personnes

- 1 poulet coupé en morceaux
- 4 tomates
- 1 branche de céleri
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 50 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de farine
- 1/2 bouteille de chardonnay
- sel, poivre

Épluchez et hachez l'ail et les oignons. Pelez et épépinez les tomates. Hachez-les ainsi que la branche de céleri. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Faites-y revenir les légumes, arrosez de vin blanc, ajoutez le bouquet garni, les morceaux de poulet, salez, poivrez. Laissez cuire à très petit feu pendant 40 minutes. Retirez le bouquet garni. Versez dans le plat de service. Servez avec de la polenta.

Poulet confit au gigondas

Préparation : 15 minutes
Réfrigération : 12 heures
Cuisson : 1 heure
Quantités pour 4 personnes

- 1 poulet coupé en morceaux
- 200 g de carottes
- 150 g d'oignons grelots
- 1 bouteille de gigondas
- 5 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 50 g de beurre
- sel, poivre

Épluchez et hachez les échalotes. Faites revenir les morceaux de poulet avec 40 g de beurre dans une sauteuse. Salez, poivrez, ajoutez le hachis d'échalotes, arrosez avec le vin. Laissez cuire à très petit feu pendant 1 heure. Pelez les carottes, tournez-les (donnez-leur la forme de grosses olives) et faites-les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais fermes. Pelez les oignons, faites-les cuire dans une noix de beurre en les retournant souvent. Retirez le poulet de la sauteuse, désossez-le et disposez les morceaux dans une terrine en alternance avec des oignons et des carottes. Saupoudrez de persil haché. Passez le jus de cuisson du poulet et faites-le réduire à feu vif. Versez sur le poulet. Laissez refroidir puis mettez au moins 12 heures au réfrigérateur avant de servir. Accompagnez de pommes de terre sautées.

Desserts

Coupes de melon au sauternes

Préparation : 15 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 4 melons individuels
- 100 g de fraises gariguettes
- 10 cl de vin de Sauternes
- 2 cuil. à soupe de sirop de sucre

Lavez rapidement les fraises, égouttez-les sur un papier absorbant. Équeutez-les. Coupez une calotte aux melons. Enlevez les pépins, évidez les melons avec une cuillère parisienne en prenant garde de ne pas percer l'écorce. Mettez la pulpe dans un saladier avec les fraises, arrosez avec le sirop de sucre et le vin, mélangez délicatement. Remplissez les melons évidés. Servez frais mais non glacé.

Fraises au champagne

Préparation : 15 minutes

Macération : 2 heures

Quantités pour 4 personnes

- 400 g de fraises
- 1/2 bouteille de champagne
- 100 g de sucre

Passez les fraises très rapidement sous l'eau, disposez-les sur un papier absorbant et épongez-les délicatement. Équeutez-les puis mettez-les dans un compotier, saupoudrez-les de sucre et laissez-les macérer 1 heure. Arrosez de champagne puis gardez-les au frais encore 1 heure avant de servir.

Pêches au saint-émilion

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 4 pêches
- 1/2 bouteille de saint-émilion
- 150 g de sucre
- 200 g de gelée de framboises

Épluchez les pêches. Mettez-les dans une grande casserole avec le sucre et le vin. Faites pocher à petits bouillons pendant 20 minutes. Retirez les pêches et disposez-les dans des coupes individuelles. Faites dissoudre dans le sirop la gelée de framboises et versez sur les pêches. Servez frais.

Poires au bourgogne

Préparation : 10 minutes

Réfrigération : 1 heure

Cuisson : 25 minutes
Quantités pour 4 personnes

- 4 grosses poires
- 200 g de sucre
- 1/3 de bouteille de bourgogne rouge
- 1 clou de girofle
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de cannelle
- 75 g d'amandes effilées

Pelez les poires en les laissant entières. Mettez-les dans une grande casserole avec la vanille, la cannelle et le clou de girofle, saupoudrez de sucre, arrosez de vin. Faites pocher à feu doux environ 20 minutes, en prenant garde que les fruits ne se défassent pas. Disposez les poires dans des coupes individuelles. Faites réduire le jus jusqu'à consistance d'un sirop et versez sur les poires. Laissez refroidir. Décorez en piquant des amandes effilées tout autour de chaque poire.

Poires au sabayon de chablis

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 35 minutes
Quantités pour 4 personnes

- 4 poires
- 1 bouteille de chablis
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 75 g d'amandes effilées

Épluchez les poires, coupez-les en quatre, ôtez les pépins. Disposez-les dans une grande casserole, saupoudrez-les de sucre, arrosez-les avec le vin. Portez à ébullition et faites pocher pendant environ 30 minutes. Vérifiez la cuisson, car les fruits ne doivent pas se défaire. Retirez-les avec une écumoire, réservez-les. Faites réduire le sirop. Préparez un sabayon en battant au fouet dans un

saladier les jaunes d'œufs avec le sirop et le reste du vin. Placez les quartiers de poire dans un plat à gratin, arrosez de sabayon, parsemez d'amandes effilées et faites dorer sous le gril du four quelques minutes.

Pruneaux au vin de Bordeaux

Préparation : 10 minutes

Trempage : 1 heure

Cuisson : 35 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 400 g de pruneaux
- 1/2 bouteille de bordeaux rouge
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 clous de girofle
- 1 sachet de thé de Ceylan

Faites tremper les pruneaux pendant 1 heure dans un thé bien infusé. Égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec le sucre, la gousse de vanille et les clous de girofle. Arrosez de vin. Portez à ébullition puis laissez cuire à petit feu pendant 30 minutes. Laissez refroidir les pruneaux dans leur sirop puis versez dans un compotier. Servez tiède ou froid.

Tarte au monbazillac

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 35 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 1 fond de pâte brisée
- 50 cl de crème
- 3 œufs
- 100 g de cassonade

- 10 cl de vin de Monbazillac
- 20 g de beurre

Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Étalez le fond de pâte sur un plat à tarte beurré, recouvrez de papier sulfurisé et de légumes secs et faites précuire pendant 10 minutes. Pendant ce temps, battez dans un saladier les œufs en omelette avec la crème et le vin. Versez le mélange sur le fond de tarte et faites cuire au four 20 minutes. Saupoudrez avec la cassonade et passez au four 5 minutes en surveillant la couleur. Servez froid.

Chapitre 26

Sauces au vin pour les Nuls

Comment donner du caractère à un poisson ou à des œufs pochés, corser un rôti de veau braisé ou une volaille rôtie, accompagner une pièce de bœuf grillée ?

Tout simplement avec une petite sauce parfumée, mijotée avec des aromates et des épices et un peu de vin ou d'alcool, qui s'évaporerà à la cuisson pour ne laisser apprécier que son arôme.

Les sauces au vin sont essentiellement composées de « roux » blanc ou béchamel, fait avec de la farine, du beurre et du bouillon ou de « roux » brun, préparé avec de la farine, du beurre, des oignons, des échalotes et des lardons mouillés de bouillon. On incorpore ensuite le vin choisi et d'autres ingrédients selon les recettes.

Voici quelques conseils pour bien réussir vos sauces :

➤ Utilisez un vin de bonne qualité, bien charpenté. En effet, un vin léger a trop peu d'arôme, un vin jeune peut se révéler acide à la cuisson. Mais un très grand vin ne s'impose pas !

➤ « Bonne sauce = courte sauce », dit l'adage culinaire. C'est-à-dire que la sauce doit être réduite, veloutée et non pas liquide et diluée. Si la sauce vous paraît trop claire, laissez-la réduire en la surveillant.

➤ Pour faire réduire une sauce au vin, portez-la à ébullition puis baissez le feu au

minimum et laissez-la épaissir doucement en mélangeant régulièrement.

✓ Certaines sauces doivent mijoter assez longtemps. Pourquoi ne pas doubler les proportions et congeler une partie de la sauce dans une barquette, que vous réchaufferez au bain-marie ou au micro-ondes le moment venu ?

✓ Les sauces dans lesquelles vous incorporez un ou plusieurs œufs et/ou de la crème doivent être épaissies à feu très doux et surtout ne jamais bouillir.

✓ Si vous devez tenir la sauce au chaud pour attendre la préparation ou la découpe de la viande, du poisson ou de la volaille qu'elle accompagne, ne prolongez pas la cuisson, mais plongez la casserole dans un bain-marie frémissant.

✓ Ne servez pas deux sauces au vin au cours d'un même repas.

✓ Faites chauffer la saucière dans laquelle vous servirez la sauce afin qu'elle ne fige pas pendant le repas. Vous pouvez aussi la laisser sur un chauffe-plat au centre de la table.

Nous vous proposons des recettes pour accompagner œufs, jambon, poisson, volaille, bœuf, porc ou veau.

Bon appétit !

Sauces au vin blanc

Sauce à l'estragon

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 6 cuil. à café de fond de veau en poudre
- 50 cl de bouillon de volaille
- 8 cl de vin blanc sec
- 30 g de beurre
- 3 branches d'estragon
- sel, poivre

Délayez le fond de veau avec le bouillon de volaille dans une casserole, portez à ébullition et faites réduire de moitié. Faites réduire le vin blanc de moitié également dans une autre casserole. Versez le fond de veau dans la casserole contenant le vin blanc, laissez réduire d'un tiers. Effeuiliez les branches d'estragon, hachez les feuilles. Incorporez à la sauce le beurre coupé en petits morceaux en fouettant jusqu'à obtention d'une sauce veloutée. Ajoutez les feuilles d'estragon hachées, salez, poivrez. Versez dans une saucière et servez immédiatement.

Servez avec un poulet rôti ou des escalopes de dinde grillées.

Sauce américaine

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Quantités pour 4 personnes

- 1 kg de carapaces et de parures de crustacés
- 2 carottes
- 4 tomates
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 1 cuil. à soupe de concentré de tomates
- 1 bouquet garni
- 8 cl de vin blanc
- 4 cl de cognac
- 50 cl de fumet de poisson

- 50 g de beurre
- 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 4 branches d'estragon
- 3 pincées de piment de Cayenne
- sel, poivre

Épluchez les carottes, les oignons, les échalotes et l'ail, coupez-les en très petits dés. Pelez et épépinez les tomates, mixez-les pour les réduire en purée. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, faites revenir tous les légumes en mélangeant pendant 10 minutes, puis ajoutez les carapaces et le bouquet garni. Prolongez la cuisson pendant 5 minutes, puis arrosez de vin, de cognac et enfin de fumet de poisson. Ajoutez le concentré de tomates et les branches d'estragon. Couvrez et laissez cuire pendant 45 minutes à feu très doux. Salez, poivrez, ajoutez un peu de piment de Cayenne. Filtrez la sauce en écrasant au pilon les carapaces et les légumes pour recueillir tous les sucs. Remettez dans une casserole, laissez réduire un peu si nécessaire, rectifiez l'assaisonnement. Incorporez le beurre coupé en petits morceaux en fouettant pour obtenir une sauce veloutée. Servez très chaud.

Servez avec des poissons pochés ou grillés accompagnés de riz.

Sauce au champagne

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 20 cl de champagne
- 20 cl de bouillon de volaille
- 20 cl de crème
- 60 g de beurre
- 2 cuil. à soupe rases de farine
- sel, poivre

Faites fondre le beurre dans une casserole, versez la

farine en mélangeant énergiquement, laissez cuire pendant 2 minutes, puis versez peu à peu le bouillon de volaille en battant au fouet. Laissez un peu épaissir puis incorporez peu à peu le champagne. Versez enfin la crème tout en continuant à fouetter. Salez, poivrez et laissez cuire à feu très doux pendant 10 minutes environ. Versez dans une saucière et servez sans attendre.

Cette sauce accompagne des rôtis ou des volailles au four.

Sauce au riesling

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 50 cl de riesling
- 3 échalotes
- 50 cl de crème
- 50 g de beurre
- 2 cuil. à soupe rases de farine
- sel, poivre

Épluchez et hachez les échalotes. Faites fondre une noisette de beurre dans une casserole, mettez les échalotes et faites-les fondre pendant 10 minutes en mélangeant, puis arrosez de vin. Laissez réduire à feu doux puis ajoutez la crème. Préparez un beurre manié en mélangeant la farine au reste de beurre et incorporez à la sauce par petits morceaux en fouettant pour obtenir une sauce veloutée.

Cette sauce est très appréciée avec les poissons grillés.

Sauce au pinot noir

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Quantités pour 4 personnes

- carcasse et abats d'une volaille
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de cognac
- 5 cl de porto
- 50 cl de pinot noir d'Alsace
- 6 cuil. à café de fond de volaille en poudre
- 25 cl de crème fraîche
- 2 cuil. à soupe d'huile
- sel, poivre

Épluchez et hachez l'ail et l'échalote. Versez 50 cl d'eau chaude sur le fond de volaille en poudre. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez les abats et la carcasse de volaille ainsi que l'ail et l'échalote. Faites roussir pendant 5 minutes, puis versez le cognac, le porto, le vin, salez et poivrez. Laissez réduire à feu vif puis versez le fond de volaille reconstitué. Prolongez la cuisson pour que la sauce réduise de moitié. Passez la sauce à travers une passoire fine en pressant la carcasse et les abats pour en recueillir les sucs. Versez la sauce dans une casserole, ajoutez la crème et réchauffez sans faire bouillir.

Cette sauce accompagne les volailles rôties, les escalopes de dinde ou de poulet pochées ou grillées.

Sauce au poivre vert

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 20 cl de vin blanc sec
- 2 cl d'armagnac
- 6 cuil. à café de fond de veau en poudre

- 2 cuil. à soupe de poivre vert avec leur jus
- 20 cl de crème épaisse
- sel

Versez le vin blanc et l'armagnac dans une casserole. Diluez le fond de veau dans 50 cl d'eau chaude, ajoutez-le à l'alcool. Portez à ébullition, puis faites réduire pendant 10 minutes. Incorporez le poivre vert, la crème et un peu de sel. Laissez cuire pendant 10 minutes à feu doux. Servez bien chaud.

Cette sauce accompagne très bien le veau : escalopes, rôti, paupiettes, grenadins.

Sauce au vin jaune

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 1 échalote
- 30 cl de vin jaune
- 25 cl de crème
- 50 g de beurre
- sel, poivre

Épluchez et hachez l'échalote. Faites-la revenir dans une noisette de beurre dans une casserole à fond épais. Mouillez avec le vin et laissez réduire de moitié à feu doux. Salez, poivrez, puis ajoutez la crème et laissez cuire à feu très doux. Incorporez ensuite le beurre coupé en parcelles en battant au fouet. Vérifiez l'assaisonnement et rectifiez si nécessaire.

Servez cette sauce avec une volaille rôtie.

Sauce au vin blanc moelleux

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 6 cl de vin blanc moelleux
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de beurre
- 1/2 citron
- sel, poivre

Faites fondre le beurre, filtrez-le. Pressez le demi-citron, réservez le jus. Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine, ajoutez un peu de sel et de poivre et battez au fouet électrique en versant le vin blanc peu à peu. Incorporez le beurre fondu en continuant à fouetter, salez, poivrez, ajoutez le jus de citron. Servez immédiatement.

Cette sauce se sert avec des poissons pochés ou grillés ou encore des légumes cuits à la vapeur.

Sauce Bercy

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 1 cuil. à soupe de farine
- 80 g de beurre
- 75 cl de fumet de poisson
- 5 cl de vin blanc sec
- 4 échalotes
- 1/2 citron
- 2 branches de persil
- sel, poivre

Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire pendant 3 minutes en mélangeant. Versez peu à peu le fumet de poisson en réservant un demi-verre, et poursuivez la cuisson pendant environ 15 minutes. La sauce doit être veloutée. Épluchez les échalotes et hachez-les finement. Faites chauffer 20 g de

beurre dans une casserole, faites suer les échalotes pendant 5 minutes, arrosez-les de vin blanc et de fumet de poisson et laissez réduire de moitié. Salez, poivrez. Incorporez à la sauce précédente en fouettant, puis ajoutez le reste de beurre en continuant à fouetter. Pressez le demi-citron, ciselez les feuilles de persil, ajoutez-les à la sauce. Servez sans attendre.

Servez cette sauce avec des poissons pochés.

Sauce chasseur

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Quantités pour 4 personnes

- 100 g de champignons de Paris
- 3 tomates
- 1 échalote
- 6 cuil. à café de fond de veau en poudre
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 6 cl de vin blanc
- 40 g de beurre
- 2 branches d'estragon
- sel, poivre

Lavez et essuyez les champignons, émincez-les très finement. Épluchez et hachez l'échalote. Pelez et épépinez les tomates, mixez-les pour les réduire en purée. Versez le fond de veau dans une casserole, mouillez avec le bouillon et laissez réduire de moitié à feu vif. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, faites revenir les champignons et l'échalote à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau. Arrosez de vin blanc, ajoutez le fond de veau réduit et la purée de tomates. Laissez cuire pendant 10 minutes puis incorporez le beurre coupé en petits morceaux en fouettant. Effeuillez et ciselez l'estragon, ajoutez les feuilles à la sauce. Servez sans attendre.

Cette sauce convient bien pour accompagner une volaille ou un lapin rôti.

Sauce citronnée au vin blanc

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 3 échalotes
- 5 grains de poivre
- 25 cl de vin blanc
- 2 citrons
- 125 g de beurre
- 2 branches d'estragon
- sel, poivre

Pressez les citrons. Épluchez et hachez les échalotes, Ciselez l'estragon. Versez dans une casserole le jus de citron et le vin blanc. Ajoutez les échalotes ainsi que les grains de poivre et les feuilles d'estragon ciselées. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié. Coupez le beurre en petits morceaux, incorporez-le à la réduction en fouettant. Salez, poivrez peu. Filtrez la sauce et versez-la dans une saucière.

Servez avec des aiguillettes de poulet grillées ou un poisson poché.

Sauce diable

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 3 échalotes
- 8 cl de vin blanc sec
- 6 cuil. à café de fond de veau en poudre

- 50 cl de bouillon de volaille
- 10 g de beurre
- 4 gouttes de Worcestershire sauce
- pincées de piment de Cayenne
- sel, poivre

Délayez le fond de veau avec le bouillon, portez à ébullition et laissez réduire de moitié. Épluchez et hachez les échalotes. Faites fondre le beurre dans une casserole, faites revenir les échalotes. Arrosez-les de vin blanc et faites réduire d'un tiers. Versez le fond de veau et faites réduire encore pendant 10 minutes. Ajoutez le piment de Cayenne et la Worcestershire sauce. Vérifiez l'assaisonnement, ajoutez du piment éventuellement.

Servez cette sauce avec du poulet grillé au barbecue ou au four.

Sauce dieppoise

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 1 litre de moules de bouchot
- 150 g de champignons de Paris
- 100 g de crevettes décortiquées
- 2 échalotes
- 20 cl de vin blanc sec
- 50 cl de fumet de poisson
- 1 citron
- 2 cuil. à soupe de farine
- 3 cuil. à soupe de crème
- 50 g de beurre
- sel, poivre

Nettoyez soigneusement les moules, mettez-les dans une sauteuse avec un verre d'eau et faites-les ouvrir à feu vif. Lorsqu'elles sont toutes ouvertes, retirez-les avec une écumoire et filtrez le jus de cuisson. Décoquillez les moules. Lavez et essuyez

les champignons, émincez-les. Faites-les revenir à la poêle avec 20 g de beurre, jusqu'à évaporation de leur eau. Pressez le citron. Pelez les échalotes et hachez-les. Faites fondre 10 g de beurre dans une casserole, ajoutez les échalotes et faites-les revenir pendant 3 minutes. Arrosez de vin blanc, de jus de cuisson des moules et de jus de citron.

Salez, poivrez, mélangez et laissez réduire de moitié. Versez le fumet de poisson, laissez réduire à nouveau de moitié. Faites fondre le reste de beurre dans une casserole, ajoutez la farine, laissez cuire en mélangeant pendant 3 minutes, puis mouillez avec la sauce au fumet de poisson. Incorporez la crème, salez, poivrez. Ajoutez les crevettes, les moules, les champignons, réchauffez-les pendant 2 minutes. Servez immédiatement.

Cette sauce accompagne très agréablement les poissons pochés.

Sauce dijonnaise

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 3 échalotes
- 40 g de beurre
- cl de vin blanc sec
- 3 cuil. à soupe de moutarde forte
- 30 cl de crème
- sol, poivre

Épluchez et hachez les échalotes. Faites fondre le beurre dans une casserole, faites revenir doucement les échalotes pendant 5 minutes puis arrosez-les de vin blanc, salez, poivrez et laissez mijoter pendant 10 minutes. Battez dans un bol la crème et la moutarde et versez sur la sauce. Mélangez bien, réchauffez pendant 2 minutes et servez sans attendre.

Servez cette sauce avec de la viande rouge, onglet ou entrecôte.

Sauce marinière

***Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Quantités pour 4 personnes***

- 1 cuil. à soupe de farine bombée
- 40 g de beurre
- 20 cl de vin blanc sec
- 50 cl de fumet de poisson
- sel, poivre

Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire à feu doux pendant 3 minutes sans cesser de mélanger. Incorporez le fumet de poisson peu à peu en fouettant, puis ajoutez le vin blanc et prolongez la cuisson en mélangeant jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Salez et poivrez.

Cette sauce accompagne des poissons pochés.

Sauce poivrade

***Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Quantités pour 4 personnes***

- 4 échalotes
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 cl de bouillon de bœuf
- 8 cl de vin blanc sec

- 4 cl de vinaigre de vin
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Épluchez et hachez l'ail et les échalotes. Pelez les carottes et coupez-les en petits dés. Faites fondre le beurre dans une grande casserole, faites revenir pendant 3 minutes l'ail et la moitié des échalotes, puis saupoudrez de farine et arrosez peu à peu de bouillon, puis de vin en fouettant. Assaisonnez, ajoutez le bouquet garni et laissez cuire pendant 20 minutes. Filtrez la sauce et remettez-la dans la casserole. Versez le vinaigre dans une autre casserole, mettez le reste d'échalotes, les dés de carotte et faites réduire de moitié. Mixez pour obtenir une purée, incorporez-la à la sauce et mélangez bien. Servez sans attendre.

Cette sauce accompagne très bien le porc sous toutes ses formes.

Sauce poulette

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 80 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de farine
- 20 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc
- 1 jaune d'œuf
- 1 citron
- sel, poivre

Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole, versez la farine en mélangeant énergiquement, laissez cuire pendant 2 minutes, puis versez peu à peu le bouillon de volaille en battant au fouet. Laissez épaissir puis ajoutez le vin blanc en continuant à fouetter. Pressez le citron, versez le jus dans la sauce, puis ajoutez le jaune d'œuf, et enfin

le reste de beurre coupé en petits morceaux, en fouettant toujours. Vérifiez l'assaisonnement, rectifiez si nécessaire.

Servez cette sauce avec une volaille pochée ou un rôti de veau.

Sauce ravigote

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 1 cuil. à soupe bombée de farine
- 60 g de beurre
- 50 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc sec
- 5 cl de vinaigre de vin
- 2 échalotes
- 12 brins de ciboulette
- 1 branche d'estragon
- 2 branches de cerfeuil
- sel, poivre

Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire pendant 3 minutes en mélangeant. Versez peu à peu le bouillon de volaille et poursuivez la cuisson pendant environ 15 minutes. La sauce doit être veloutée. Épluchez les échalotes, hachez-les finement et incorporez-les au reste de beurre. Réservez. Ciselez les herbes. Versez le vin et le vinaigre dans une casserole, faites-les réduire de moitié à feu vif et versez sur la sauce précédente en fouettant. Incorporez le beurre aux échalotes et les herbes en continuant à fouetter. Vérifiez l'assaisonnement, rectifiez si nécessaire. Servez chaud.

Cette sauce accompagne très bien les rôtis de porc.

Sauce soubise

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 400 g d'oignons
- 80 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de farine
- 30 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de crème
- sel, poivre

Épluchez et hachez les oignons. Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole, faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Arrosez-les avec 10 cl de bouillon et laissez réduire pendant 10 minutes. Mixez pour réduire en purée et réservez. Faites fondre le reste de beurre dans une autre casserole, versez la farine en mélangeant énergiquement, laissez cuire pendant 2 minutes, puis versez peu à peu le reste de bouillon de volaille en battant au fouet. Laissez épaissir puis ajoutez le vin blanc en continuant à fouetter. Incorporez la purée d'oignons et la crème, salez, poivrez. Servez immédiatement.

Cette sauce accompagne très bien les rôtis de porc et de veau.

Sauce tomate milanaise

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 branche de céleri
- 1/2 citron non traité

- 1/2 orange non traitée
- 1 brique de coulis de tomate
- 40 cl de vin blanc sec
- 6 branches de persil plat
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Épluchez les oignons, émincez-les. Pelez les carottes, coupez-les en petits dés ainsi que le céleri. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole à fond épais, faites dorer les légumes, arrosez de vin blanc et de coulis de tomate, salez, poivrez et laissez cuire à feu très doux pendant 20 minutes. Mixez la sauce, reversez-la dans la casserole. Prélevez le zeste du demi-citron et de la demi-orange, hachez-les avec le persil. Pressez les moitiés de fruits et versez le jus obtenu dans la casserole. Réchauffez 2 minutes et versez dans une saucière. Parsemez de hachis de zestes et de persil.

Cette sauce est délicieuse avec du veau, rôti ou tranches de jarret.

Sauces au vin rouge

Sauce aux échalotes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 4 échalotes
- 10 cl de vin rouge
- 10 cl de crème
- 30 g de beurre
- 3 cuil. à café de fond de veau en poudre
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- sel, poivre

Épluchez et hachez les échalotes. Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez les échalotes et faites-les revenir pendant 5 minutes. Saupoudrez de fond de veau et arrosez de 25 cl d'eau chaude. Ajoutez le vin, le laurier, le clou de girofle et laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes. Retirez les aromates, puis incorporez la crème, salez, poivrez et laissez réduire jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Versez dans une saucière et servez immédiatement.

Cette sauce accompagne bien les viandes blanches.

Sauce bordelaise

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 2 échalotes
- 6 cuil. à café de fond de veau en poudre
- 50 cl de bouillon de bœuf
- 100 g de moelle de bœuf
- 20 cl de vin de Bordeaux
- 60 g de beurre
- 1 branche de thym
- sel, poivre

Versez le fond de veau dans une casserole, arrosez-le de bouillon, portez à ébullition et laissez réduire de moitié à feu doux. Épluchez et hachez les échalotes. Faites-les revenir dans une noisette de beurre dans une casserole, arrosez-les de vin, ajoutez le thym, salez et poivrez. Portez à ébullition et laissez réduire aux quatre cinquièmes. Arrosez de fond de veau, laissez mijoter pendant 10 minutes. Filtrez la sauce, remettez-la dans la casserole, incorporez le reste de beurre coupé en parcelles en fouettant pour obtenir une sauce veloutée. Faites pocher la moelle dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 3 minutes, coupez-la en tranches et déposez-les sur la sauce.

Servez cette sauce avec des grillades de bœuf : tournedos, entrecôte, faux-filet...

Sauce bourguignonne

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 2 échalotes
- 100 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 60 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de farine
- 50 cl de vin rouge de Bourgogne
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre

Épluchez et hachez les échalotes et l'oignon. Lavez, essuyez et émincez finement les champignons. Faites-les revenir dans une noix de beurre, arrosez de vin, ajoutez le thym et le laurier, du sel et du poivre, et laissez réduire à feu doux pendant 30 minutes. Filtrez la sauce. Préparez un beurre manié en travaillant à la fourchette le reste de beurre et la farine. Incorporez-le par petits morceaux à la sauce en fouettant sans cesse sur feu doux. La sauce doit être veloutée. Servez immédiatement.

Cette sauce accompagne parfaitement les grillades.

Sauce marchand de vin

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 3 oignons
- 1 cuil. à soupe de Maïzena
- 20 g de beurre
- 50 cl de vin rouge
- 1 cuil. à soupe d'armagnac
- sel, poivre

Épluchez les oignons, émincez-les.

Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais, faites revenir les oignons pendant 3 minutes. Arrosez-les de vin rouge, salez, poivrez et laissez réduire à feu doux pendant 15 minutes. Filtrez cette sauce, remettez-la dans la casserole.

Délayez la Maïzena avec trois cuillerées à soupe d'eau, versez-la dans la casserole et laissez épaissir. Ajoutez l'armagnac, rectifiez l'assaisonnement et gardez au chaud en attendant de servir.

Cette sauce est idéale avec une entrecôte poêlée.

Sauce matelote

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Quantités pour 4 personnes

- 2 cuil. à soupe de farine
- 80 g de beurre
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 100 g d'allumettes de lard fumé
- 50 cl de bouillon de bœuf
- 10 cl de vin rouge
- 4 cl de cognac
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Épluchez et hachez l'ail et les échalotes. Faites fondre la moitié du beurre dans une grande casserole, faites revenir pendant 3 minutes l'ail, l'oignon et les lardons, puis saupoudrez de farine et

arrosez peu à peu de bouillon en fouettant. Assaisonnez, ajoutez le bouquet garni et laissez cuire pendant 20 minutes. Passez la sauce et remettez-la dans la casserole. Versez le vin rouge et laissez cuire à nouveau pendant 30 minutes. Ajoutez le cognac, puis le beurre coupé en petits morceaux sans cesser de fouetter. La sauce doit être veloutée.

Servez cette sauce avec un rôti de veau ou de porc, ou des œufs pochés, ou encore des pommes de terre vapeur.

Sauce meurette

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 75 cl de vin de Bourgogne
- 1 bouquet garni
- 200 g d'allumettes de lard fumé
- 100 g de beurre
- 1 bouquet de persil
- 2 clous de girofle
- sel, poivre

Épluchez l'ail, l'oignon et les carottes, détaillez-les en petits dés. Faites-les dorer dans une noisette de beurre pendant 5 minutes, puis arrosez de vin. Ajoutez le bouquet garni, les clous de girofle, du sel et du poivre. Portez à ébullition et laissez réduire d'un quart. Filtrez la sauce, remettez-la dans une casserole. Faites blanchir les allumettes de lard pendant 2 minutes à l'eau bouillante, égouttez-les et mettez-les dans la sauce. Incorporez le beurre coupé en petits morceaux en fouettant. Retirez du feu, versez dans une saucière.

Servez cette sauce avec des œufs pochés garnis d'épinards.

Sauce Périgueux

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 3 échalotes
- 1 oignon
- 10 cl de vin rouge
- 30 cl de bouillon de volaille
- 1 boîte de pelures de truffe
- 2 cuil. à soupe de graisse d'oie ou de canard
- sel, poivre

Épluchez et hachez finement les échalotes, faites-les blondir dans une cuillerée à soupe de graisse d'oie, arrosez-les de vin rouge et laissez un peu réduire. Épluchez et hachez l'oignon, faites-le dorer dans une cuillerée de graisse également, saupoudrez de farine et mouillez d'un peu de bouillon en fouettant, puis ajoutez peu à peu le reste de bouillon. Incorporez les échalotes au vin rouge, un peu de sel et de poivre, mélangez puis ajoutez les pelures de truffe. Servez sans attendre.

Cette sauce accompagne parfaitement les viandes rouges.

Sauces aux alcools et spiritueux

Sauce au porto

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure
Quantités pour 4 personnes

- 2 oignons
- 50 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de farine
- 50 cl de bouillon de bœuf
- 4 cl de porto rouge
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Épluchez et hachez les oignons. Faites fondre le beurre dans une grande casserole, faites revenir pendant 3 minutes les oignons, puis saupoudrez de farine et arrosez peu à peu de bouillon en fouettant. Assaisonnez, ajoutez le bouquet garni et laissez cuire pendant 20 minutes. Passez la sauce et remettez-la dans la casserole. Versez le porto et laissez cuire à nouveau pendant 30 minutes. Versez dans une saucière et servez sans attendre.

Servez cette sauce avec un rôti ou des escalopes de veau, des tranches de jambon épaisses réchauffées à la poêle accompagnées de champignons braisés.

Sauce aux olives

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Quantités pour 4 personnes

- 50 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de farine
- 2 oignons
- 100 g d'allumettes de lard fumé
- 50 cl de bouillon de bœuf
- 3 cl de madère
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Épluchez et hachez les oignons. Faites fondre le

beurre dans une grande casserole, faites revenir pendant 3 minutes les oignons et les lardons, puis saupoudrez de farine et arrosez peu à peu de bouillon en fouettant. Assaisonnez, ajoutez le bouquet garni et laissez cuire pendant 20 minutes. Passez la sauce et remettez-la dans la casserole. Versez le madère et laissez cuire à nouveau pendant 30 minutes. Pendant ce temps, découpez les olives en rondelles ou en dés. Incorporez-les à la sauce au moment de servir. Versez dans une saucière.

Servez cette sauce avec un rôti de veau.

Sauce madère aux champignons

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Quantités pour 4 personnes

- 100 g de champignons de Paris
- 6 cuil. à café de fond de veau en poudre
- 50 cl de bouillon de volaille
- 5 cl de madère
- 30 g de beurre
- sel, poivre

Délayez le fond de veau avec le bouillon, portez à ébullition et faites réduire de moitié.

Pendant ce temps, lavez et essuyez les champignons, émincez-les. Faites chauffer une noisette de beurre dans une casserole, faites revenir les champignons jusqu'à évaporation de leur eau. Ajoutez le fond de veau, faites réduire pendant 10 minutes puis versez le madère. Ajoutez le reste de beurre coupé en petits morceaux en fouettant jusqu'à ce que la sauce soit veloutée. Vérifiez l'assaisonnement, rectifiez si nécessaire.

Servez cette sauce avec du jambon, un rôti de bœuf, des tournedos.

Cinquième partie

La Partie des Dix



« Nous n'irons pas jusqu'à prétendre être ce que vous appeler Un vignoble de prestige. Cette année, l'essentiel de notre raisin va servir à produire. un bon

Dans cette partie...

Vous trouverez dans cette partie des réponses rapides et des solutions faciles. La prochaine fois qu'un ami prétendra qu'un vin cher est toujours meilleur, que rien ne vaut le vin bio ou qu'il paraît que le champagne ne peut pas vieillir, voyez d'abord les conseils qui suivent.

Chapitre 27

Les réponses à dix questions fréquentes sur le vin

Tout au long de nos années d'enseignement œnophile et de conseils aux clients des cavistes, nous avons constaté que les mêmes questions revenaient sans cesse. Voici donc nos réponses.

Qu'est-ce qu'un bon vin ?

Cette question est sans doute la plus fréquemment posée par les clients chez les cavistes. En général, elle signifie pour eux : « Pouvez-vous me recommander un bon vin ? », ce à quoi le vendeur répond généralement par un tir nourri de questions :

- ✓ « Vous préférez le rouge ou le blanc ? »
- ✓ « Quelle somme comptez-vous dépenser ? »
- ✓ « Avez-vous prévu avec quoi vous allez servir le vin ? »

Chaque magasin offre des centaines de bons vins. Il y a vingt ou trente ans, ce nombre était bien moins important, mais les techniques de production et de viniculture ont suffisamment progressé pour qu'il ne reste que très peu de vins de mauvaise qualité dans le commerce. Ce n'est pas pour autant que tous ces vins vont vous satisfaire. Sachez qu'il reste

impossible de faire l'économie du face-à-face pour savoir si un vin est bon pour vous. Si vous voulez boire un vin qui vous fasse plaisir, c'est à vous de savoir quelles doivent être les caractéristiques du vin que vous désirez acheter. Demandez alors conseil aux spécialistes.

Quand ce vin sera-t-il bon à boire ?

Combien de fois les cavistes entendent-ils cette question ? Pour la plupart des vins, la réponse est simplement « n'importe quand à compter de maintenant ». En effet, la majorité des vins peuvent être bus dès que vous les achetez. Certains peuvent s'améliorer légèrement si vous les gardez un ou deux ans (et la plupart resteront buvables après), mais cette amélioration ne sera pas suffisamment sensible pour que vous vous en rendiez compte, à moins que vous ne soyez un dégustateur bien expérimenté.

Il en va évidemment autrement des grands vins fins, dits de garde, qui doivent absolument vieillir. En supposant des conditions de stockage correctes (voir chapitre 23), quelques grandes règles peuvent être indiquées :

- ✓ Les grands bordeaux rouges peuvent être gardés 20 ou 30 ans, notamment dans les millésimes 1988, 1989, 1990, 1995, 1996, 1998, 2000, 2001, 2005, 2009, 2010.
- ✓ La plupart des bourgognes rouges actuels, à l'exception éventuelle des millésimes 1990, 1995, 1996, 2002, 2005, 2009 et 2010 sont à consommer dans les 10 ou 15 ans (et les moins chers plus tôt). Privilégier toutefois les vins de propriétaires.
- ✓ Les Barolo, Barbaresco et Brunello di Montalcino peuvent être gardés 20 ou 25 ans dans les bons millésimes.
- ✓ Les meilleurs bourgognes et bordeaux

blancs dans les bons millésimes peuvent se bonifier en 10 ou 15 ans si les conditions de stockage sont correctes.

Des producteurs recommandés sont indiqués tout au long des chapitres 12 à 14.

Le vin fait-il grossir ?

Un verre de vin sec contient environ 85 % d'eau, 12 % d'alcool éthylique et de faibles quantités d'acide tartrique et d'autres composants. Le vin ne contient aucune graisse.

La teneur en calories varie en fonction du taux d'alcool et de la douceur du vin. Une flûte de champagne apporte environ 100 kilocalories, un verre de 12,5 cl de vin blanc sec 100 à 110 kilocalories, de vin rouge : 110 à 120 kilocalories, un vin liquoreux autour de 130 ou 140 kilocalories. En proportion, les vins sont moins caloriques que les spiritueux : 4 cl de whisky apporte par exemple autour de 100 kilocalories.

De quel cépage ce vin est-il issu ?

La plupart des vins des nouvelles régions viticoles annoncent la couleur en mentionnant le nom du ou des cépages sur l'étiquette, ce nom servant de nom au vin lui-même (parfois ce nom est mentionné sur l'étiquette arrière). La plupart des vins européens traditionnels sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages et n'indiquent pas leurs noms : a) les producteurs pensent que le nom du lieu de production est plus important que celui des cépages ; b) les cépages employés sont locaux et leur nom ne suggérerait pas grand-chose à la majeure partie des clients.

Si vous désirez savoir quels cépages sont utilisés

pour le Soave, le Valpolicella, le Châteauneuf-du-Pape, le Rioja, les Côtes du Rhône ou tout autre vin européen d'assemblage, vous vous reporterez à nos chapitres 12 à 14. En cas de trou de mémoire, sachez que de plus en plus de vignerons apposent une contre-étiquette à l'arrière de la bouteille pour donner plus d'informations sur leur vin, dont la liste des cépages utilisés, voire leur proportion.

Quel millésime doit-on acheter ?

Cette question suppose que vous avez le choix entre plusieurs millésimes pour le même vin. En général, un seul millésime est disponible chez le caviste : le millésime courant.

Pour les vins blancs, le millésime courant correspond à des raisins qui ont été vendangés entre neuf mois et trois ans auparavant ; pour les vins rouges, le millésime courant est âgé de un à quatre ans selon le vin.

L'exception remarquable à cette règle concerne les bordeaux rouges classés (voir chapitre 12) ; la plupart des cavistes proposent plusieurs millésimes de ces grands vins. Quelques autres vins fins tels que les bourgognes, les Barolo et les Côtes du Rhône sont également disponibles en plusieurs millésimes, mais plus rarement car les quantités produites sont faibles et les stocks s'écoulent donc vite.

Un Rioja ou un Chianti Classico rouge peuvent sembler offerts en plusieurs millésimes. Si vous lisez correctement l'étiquette, vous constaterez qu'un millésime d'un Rioja est du type *crianza* (deux ans d'âge) alors qu'un autre indique *reserva* (trois ans) et un autre *grand reserva* (cinq ans) ; ce sont trois vins différents et non trois millésimes du même vin. De même, le Chianti peut être offert dans une version âgée *riserva* et une version non *riserva*.

En général, et pour la plupart des vins, le millésime qu'il faut acheter est celui que vous pouvez acheter, le millésime courant.

Existe-t-il des vins sans soufre ?

Les viticulteurs ajoutent du dioxyde de soufre à différentes étapes de la réalisation du vin car ce produit permet de stabiliser le vin (cela l'empêche de tourner au vinaigre ou d'être altéré par l'oxygène) et il en protège les arômes. Le dioxyde de soufre est un outil essentiel de la viniculture depuis l'époque romaine. Le soufre est reconnu comme une substance allergène. Un excès de soufre modifie également le goût du vin. Pour ces raisons, la tendance actuelle est de réduire au maximum les apports en soufre, notamment en améliorant la sélection des raisins avant de presser le vin. Certains vigneronns essayent même de ne pas en mettre du tout (ou une infime quantité) dans les vignes et lors de l'élaboration du vin. Ils qualifient leurs vins de vins sans soufre ou de vins naturels (ils ne contiennent que le soufre naturellement apparu pendant le processus de fermentation). Réussir ce genre de vin est extrêmement délicat : il faut accepter des rendements généralement très bas, réussir à obtenir des raisins d'une excellente qualité pour éviter que le vin ne dévie ou ne refermente en exhalant de détestables arômes de pomme blette. Il existe presque autant de visions de ce qu'est un vin sans soufre que de vigneronns qui en font. Parmi eux, il existe de belles réussites. L'une des plus connues est le Morgon de Marcel Lapierre qui a été l'un des précurseurs de ce mouvement (mais qui fait aussi des cuvées utilisant des sulfites). Les vins peu soufrés sont plus sensibles aux écarts de température. Pour cette raison, ils sont souvent meilleurs chez le vigneron qu'après avoir été transportés ou stockés de façon inappropriée.

Existe-t-il des vins « bio » ?

Jusqu'à une date très récente le terme de vin biologique était inapproprié car la législation européenne n'encadrait que la façon de cultiver le raisin et non la façon de le transformer en vin. Un vin portant la mention AB (logo français) ou le logo bio européen était donc un vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique.

Mais à partir de la récolte 2012, une réglementation européenne sur la vinification s'applique à ceux qui désirent revendiquer le terme de vin biologique. Elle définit les pratiques et les produits œnologiques autorisés et limite les doses de sulfites permises. En fonction de la teneur en sucre résiduel du vin, les sulfites doivent être inférieurs de 50 mg à 30 mg par rapport aux taux maximaux prévus dans la réglementation générale.

Pour s'affirmer vin biologique, le vin doit afficher sur son étiquette le logo biologique de l'Union européenne et doit être certifié par un organisme officiel. Certains vignerons cultivent leurs vignes et font leur vin sans ajout d'intrants chimiques mais refusent de rentrer dans le processus de certification qu'ils jugent coûteux et bureaucratique. Ils ne peuvent donc revendiquer leur approche bio que de vive voix mais en aucun cas de façon officielle. Libre à vous de les croire ou non !

Certains vignerons adoptent des pratiques biodynamiques qui visent à activer les défenses naturelles de la vigne, notamment en favorisant la vie microbienne des sols. Si les vignerons en bio ou en biodynamie s'efforcent de réduire au maximum l'utilisation du soufre, pour la plus grande partie d'entre eux, ils ne sont pas adeptes du sans soufre total. Il ne faut donc pas confondre vin « bio » et vin naturel ou sans soufre.

Le vin bio est à la mode mais n'oublions pas que le vigneron est un élément essentiel dans la naissance d'un vin. Il peut suivre la réglementation bio et faire du mauvais vin s'il n'a pas de talent. Acheter un vin

bio, c'est être assuré qu'il a été produit d'une certaine façon mais ce n'est pas un gage de qualité. Il y a d'excellents vins bio mais aussi de très mauvais comme il existe d'excellents vins non bio et d'autres exécrables.



Aux États-Unis, le terme *Organic Wine*, recouvre différentes réalités. Les vins 100 % Organic sont produits à partir de raisins certifiés bio et n'ont pas eu d'apport en sulfites. Les vins **Organic** ont au maximum 95 % de leurs ingrédients bio, mais certains peuvent utiliser des produits non bio et du dioxyde de soufre à hauteur de 100 ppm. Pour les vins **Made with Organic Grapes**, 70 % maximum d'ingrédients sont bio et le dioxyde de soufre est autorisé.

Que faut-il en conclure ? Selon ce que vous entendez par vin bio, vous pouvez en trouver ou non. Demandez conseil à votre caviste.

Qu'est-ce que le chêne neuf ?

En lisant les revues spécialisées, vous tomberez rapidement sur une remarque indiquant qu'un producteur utilise du chêne neuf pour faire vieillir son vin et qu'il en est fier. Il s'agit de barriques d'environ 220 litres qui servent à la fermentation ou à l'élevage (vieillissement) des meilleurs vins blancs et à l'élevage des meilleurs vins rouges.

La quantité d'arôme et de saveur de chêne qu'une barrique peut transmettre au vin qui y séjourne (et la quantité de tanins) dépend du nombre d'utilisations de la barrique. Dans certaines régions d'Europe, les producteurs utilisent les mêmes fûts de chêne (ou même des cuves et des foudres) pendant vingt ans ou plus avant de les remplacer. Au bout de quelques années, la paroi intérieure des

fûts est recouverte par des dépôts acides cristallisés issus du vin, ce qui fait que le vin n'est ensuite plus en contact avec le bois. Il s'agit là de vieux chêne.

Les producteurs qui disent utiliser du chêne neuf pour leurs fûts les remplacent tous les trois ou quatre ans. Pour diminuer le coût de ces remplacements, ils pratiquent une rotation en ne remplaçant que 20 % de leurs fûts chaque année. Leur population de fûts est donc à 20 % issue de chêne neuf, à 20 % de chêne d'un an, de chêne de deux ans, etc. (Il est d'ailleurs conseillé de mélanger les âges des fûts neufs.) Lorsqu'un producteur remplace 20 % de ses fûts de chêne chaque année, il peut également dire qu'il pratique une rotation sur cinq ans de son chêne. S'il remplace un tiers de ses fûts chaque année, il pratique une rotation sur trois ans.

Qu'est-ce qu'un expert en vin ?

Un expert en vin est une personne ayant une grande connaissance des vins en général (y compris en viticulture et en viniculture) et qui connaît différents vins du monde. Une telle personne est également très pointue dans l'art de la dégustation.

Très souvent, les experts acquièrent leurs connaissances sur le terrain, par leur expérience au travail ou en tant qu'amateurs amoureux du vin. Des filières de formation officielles pour le vin sont cependant proposées par certaines universités aussi bien en œnologie (production du vin) qu'en viticulture. Ces programmes sont intéressants pour ceux qui prévoient de devenir producteurs ou vignerons, mais la masse d'informations scientifiques qui y est dispensée dépasse largement les besoins des amateurs dont l'objectif essentiel est d'élargir leur connaissance des vins.

Le fréquent apprentissage « sur le tas » qui caractérise les experts œnophiles empêche parfois

de bien pouvoir juger de leurs capacités réelles. Si quelqu'un prétend être un expert et qu'il connaît effectivement plus de choses sur le vin que vous, votre seul moyen de prouver le contraire consiste à en savoir davantage que lui.

Quand le moment est-il venu d'ouvrir mon vin vieux ?

Il n'existe hélas pas de réponse précise à cette question, parce que tous les vins vieillissent à leur propre rythme. D'ailleurs, deux bouteilles sœurs (même provenance, même millésime, même barrique), stockées dans les mêmes conditions, peuvent vieillir différemment.

Une fois que vous avez clairement identifié le vin pour lequel la question se pose, vous pouvez obtenir des conseils par les moyens suivants :

- Consultez les commentaires des critiques spécialisés. Ils offrent généralement une liste de dates de maturation optimale des vins qu'ils dégustent (voir chapitre 20) ; leur grande expérience est généralement très fiable ;
- Si vous n'êtes pas pressé d'obtenir une réponse, écrivez à une revue spécialisée (voir chapitre 20). Les experts de leur comité de rédaction vous répondent dans le courrier des lecteurs. Vous pouvez aussi chercher un forum de discussion approprié sur Internet ;
- Appelez le producteur ou écrivez-lui ; il sera généralement très heureux de vous donner son avis sur la date optimale pour déguster son vin. De plus, les producteurs ont généralement plus d'expérience que quiconque au sujet des vins qu'ils produisent ;
- Si vous disposez de plusieurs bouteilles

du même vin, ouvrez-en une de temps à autre pour voir comment il se développe. C'est votre palais qui sera le seul guide, car vous pourrez préférer le vin un peu plus jeune ou un peu plus vieux qu'à l'âge optimal prédit par les experts.

Comme les êtres humains, les vins peuvent devenir fragiles lorsqu'ils s'approchent de la fin de leur vie. Tout d'abord, ils détestent voyager. Si vous devez transporter un vin vieux (et vous le secouerez sans doute un peu), vous devez ensuite le laisser reposer pendant plusieurs jours avant de l'ouvrir. (Les bourgognes rouges et tous les autres Pinot Noir sont particulièrement sensibles aux voyages.)

Le bouquet délicat des vins vieux peut être facilement écrasé par des plats et des sauces trop aromatiques. Les meilleurs compagnons des grands vins sont de simples tranches de viande sans sauce ou du fromage sec avec du pain de campagne.

Un vin vieux ne doit pas non plus être rafraîchi (qu'il soit rouge ou blanc). Une température inférieure à 16 °C bloque le développement dans le verre.

Vous devez toujours faire décanter les vins rouges ou les portos millésimés (la décantation est décrite au chapitre 8). Vous mettez la bouteille debout deux ou trois jours avant ouverture pour que les sédiments puissent tomber au fond. Vous devez faire attention à ne pas trop aérer le vin lorsque vous le décantez : un vieux vin se fane rapidement lorsqu'il est exposé à l'air, parfois en moins d'une demi-heure.

Une fois que vous avez décanté un vin vieux, goûtez-le immédiatement afin d'être prêt à le déguster dans un très court délai s'il montre des signes d'affaiblissement.

Chapitre 28

Dix mythes sur le vin à détruire

Tout au long de cet ouvrage, vous avez sans doute rencontré des références à plusieurs des mythes dont nous allons parler ci-dessous. Il s'agit de croyances erronées au sujet du vin.

Le vin est réservé aux experts

Bien sûr, le vin est une affaire d'expert. Une telle masse d'informations est associée aux domaines, millésimes, techniques de viticulture et de production, histoire, traditions, géologie, météorologie, nouvelles tendances, qu'une âme d'expert peut aisément en faire son pain quotidien.



Mais le vin n'est pas réservé qu'aux seuls experts. Le vin est destiné à toute personne qui aime le goût du vin.

Le vin est une boisson, une des plus anciennes sur cette planète. Des millions de gens dans le monde entier boivent du vin sans penser particulièrement à ce qu'ils boivent ; c'est tout simplement le vin produit localement dans la région, ou le vin recommandé par un ami, ou bien encore c'est un vin qu'ils ont apprécié.



Le vin est une boisson très simple et naturelle. C'est du jus de raisin fermenté et transformé par un processus naturel. La prochaine fois que vous vous inquiétez de ne pas en savoir assez pour apprécier, pensez à ceci : si les gens qui sont dans le négoce du vin ne devaient vendre qu'aux seuls experts, l'immense majorité des négociants et des vignerons auraient fait faillite depuis longtemps !

Un vin cher est toujours bon

Comme pour de nombreux autres produits, le prix d'une bouteille de vin indique en général son niveau de qualité et son niveau plus ou moins grand de rareté. C'est la fameuse loi de l'offre et de la demande ! Mais cette meilleure qualité ne signifie pas que ce sera le meilleur vin. Expliquons-nous :



- Vos goûts sont personnels et vous pouvez ne pas apprécier un vin que tous les autres apprécient ;
- Un vin, même cher, n'est pas le plus adapté à toutes les situations.

Vous pouvez sans problème prendre plaisir à déguster un vin à 3 € dans de nombreuses circonstances. Lorsque vous invitez des dizaines de personnes, lors des pique-niques, pour vos repas de vacances après une journée de plage, un vin de haute qualité très cher serait déplacé, sa dégustation étant un moment trop sérieux et trop important pour de telles occasions.

De même, les vins chers sont rarement le meilleur choix dans les restaurants, si l'on tient compte du prix habituellement pratiqué. En ce qui nous concerne, nous recherchons d'abord le vin qui offre le meilleur rapport qualité/prix tout en s'accordant au mieux avec ce que nous avons commandé ou

bien nous en profitons pour essayer un vin d'un prix moyen que nous ne connaissons pas encore - et il y aura toujours au moins un vin sur une carte que vous ne connaissez pas.



Le choix d'un vin ne doit pas se faire uniquement en fonction du prix. Le meilleur vin, pour votre goût ou pour une certaine situation, peut souvent être un vin pas très cher.

Les vins importés sont inférieurs aux vins français

En France, une grande majorité de gens pensent que tous les vins importés sont inférieurs aux vins français. La richesse et la variété des vins français est telle qu'un amateur de vin français peut très bien ne jamais goûter aucun vin produit en dehors de nos frontières. Pourtant, de grandes joies vous attendent si vous partez à la découverte des vins allemands, espagnols, italiens, suisses, portugais, hongrois ou d'Afrique du Nord. Par cercles concentriques de diamètre croissant, votre voyage vous mènera ainsi jusqu'aux nouvelles régions viticoles (États-Unis, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie, etc.).

Un de nos amis américains ne boit que des vins français. Il prétend que tous les vins californiens sont inférieurs. Nous nous sommes amusés à lui servir, en cachant l'étiquette, un bon vin californien et à attendre sa réaction lorsqu'il a découvert que c'était un vin californien alors qu'il venait d'en faire l'éloge !



De nos jours, toutes les grandes régions viticoles, historiques ou nouvelles, produisent au moins

quelques très bons vins. Le mythe des vins importés est donc devenu une sorte de snobisme.

Le blanc pour le poisson et le rouge pour la viande

C'est une bonne règle générale, mais elle est faite pour être ignorée selon votre bon vouloir. Toute personne qui adhère de manière aveugle à une telle généralisation se prépare à entrer au royaume de l'ennui en buvant toujours la même chose à chaque repas.

Vous voulez essayer un verre de vin blanc avec votre hamburger ? Ne vous gênez pas, c'est vous qui mangez et buvez et pas votre ami ni le serveur qui prend votre commande.

Même si vous êtes un perfectionniste qui recherche le mariage parfait entre un plat et un vin, vous aurez intérêt à emprunter de temps à autre des chemins de traverse. Le meilleur vin pour un saumon grillé est sans doute un rouge, du style Pinot Noir ou Bardolino et pas du tout un blanc. Le veau et le porc s'entendent aussi bien avec le rouge qu'avec le blanc, en fonction du mode de préparation du plat. Et qu'y a-t-il de meilleur avec un barbecue qu'un verre de rosé frais ?



Personne ne peut rien vous dire si vous avez décidé de boire avec tous les plats soit du vin blanc, soit du vin rouge, soit uniquement du champagne ! Il n'y a pas de règle absolue. (Quelques suggestions de mariage ont été données dans le chapitre 22.)

Les notes attribuées aux vins ne mentent jamais

Il est normal de considérer les critiques comme des gens de bon conseil. C'est ce que nous faisons sans arrêt lorsque nous décidons du prochain film à aller voir, du nouveau restaurant à essayer ou du prochain livre à lire.

En général, nous faisons la part des choses entre l'opinion des critiques et nos goûts et expériences personnels. Imaginez un restaurant à viandes rouges qui vient de recevoir trois étoiles et une superbe critique dans les revues spécialisées. Doit-on se ruer sur le téléphone pour réserver ? Bien sûr que non si nous n'aimons pas particulièrement la viande rouge ! Lorsqu'un critique de cinéma donne quatre étoiles à un film, considérons-nous immédiatement que le film nous convient ou vérifions-nous d'abord dans le commentaire s'il n'est pas trop violent, trop bête ou trop sérieux pour nous ? Vous connaissez la réponse à cela.

De nombreux amateurs de vin, dès qu'ils apprennent qu'un vin s'est vu attribuer plus de 90 points sur 100, foncent chez leur caviste. Il est tout à fait compréhensible qu'on ait envie d'essayer un vin ayant reçu une bonne note.



Les notes attribuées par les critiques ne sont rien d'autre que la synthèse de leur opinion personnelle ; les opinions comme les goûts sont toujours différents d'une personne à l'autre (voir chapitre 21).



Le millésime compte, le millésime ne compte pas du tout

La différence d'un millésime à l'autre pour le même vin correspond à la différence dans l'histoire météorologique du vignoble entre les deux années (nous ne tenons pas compte des circonstances

exceptionnelles telles qu'un changement de propriétaire). L'importance des variations entre millésimes dépend donc de l'importance des variations climatiques.

Dans certaines régions du monde, ces variations sont importantes et les vins de ces régions subissent des différences entre millésimes. Dans le Bordelais, en Bourgogne, en Allemagne et dans la plupart des régions d'Italie, par exemple, des aléas climatiques peuvent affecter un millésime (gel, grêle, pluie au mauvais moment ou chaleur insuffisante) alors que l'année suivante, aucun ne se produira. Lorsque les variations climatiques sont importantes, la qualité du vin peut varier énormément entre médiocre et exceptionnel.

Dans les régions au climat plus constant (comme la Californie, l'Australie et l'Afrique du Sud), la variation entre millésimes est bien plus faible. Seuls les grands spécialistes des vins de ces régions noteront les différences.



Une autre exception à la notion de priorité au millésime concerne les vins à bon marché. Les vins qui se vendent beaucoup et qui sont produits en grande quantité sont généralement le fruit d'un assemblage entre plusieurs vignobles d'une grande zone. Les variations dans la qualité du vin sont donc atténuées d'un millésime à l'autre.

Les spécialistes du vin sont des experts

Le vin est un sujet très vaste qui touche la biochimie, la botanique, la géologie, la chimie, la climatologie, l'histoire, la culture, la politique, les lois et le commerce. Quelqu'un peut-il être expert dans tous ces domaines simultanément ?

Pour corser l'affaire, il existe des personnes

influentes dans le domaine du vin, certains auteurs d'ouvrages notamment, qui n'ont pas pour autant un bagage aussi important qu'il y paraît dans ce domaine. Et les voilà propulsés journalistes spécialisés ou formateurs experts en œnologie. Prudence.

Par ailleurs, les différents aspects du vin ne touchent pas uniformément tout le monde. En fonction de ce que les gens apprécient particulièrement dans le vin, chacun va se spécialiser dans une des disciplines au détriment des autres (vous savez maintenant pourquoi il nous a fallu être plusieurs pour écrire ce livre).

Ne croyez jamais que la même personne puisse répondre à toutes vos questions au sujet du vin de manière précise et actuelle. Il en va comme pour les médecins, juristes, etc. Les professionnels du vin sont spécialisés. C'est une question d'efficacité.

Les vieux vins sont les meilleurs

Ces fameuses rares vieilles bouteilles qui sont vendues aux enchères pour des milliers d'euros, comme des œuvres d'art, fascinent suffisamment l'esprit de tout un chacun. Mais les vieilles bouteilles de vin de qualité sont encore plus rares que les vieilles pièces de monnaie en bon état, car leur conservation est plus aléatoire.

L'immense majorité des vins produits dans le monde n'ont pas la capacité de vieillir pendant des décennies. Ils sont tous élaborés pour être bus dans les cinq ans.



Les vins qui ont un potentiel de garde n'atteindront leur grandeur que dans des conditions de stockage optimales (voir chapitre 23).



Le vin sert à se donner du plaisir, et le plus tôt est le mieux.

Les grands vins doivent être mauvais s'ils sont bus jeunes

Si cette rumeur était vraie, ce serait bien pratique pour n'importe quel producteur ayant raté un vin de dire que c'est un grand vin. Il suffirait de prétendre qu'il est supposé avoir bon goût plus tard, ce qui explique qu'il soit exécrable pour l'instant.

Dans le passé, certains des grands vins tels que les bordeaux rouges étaient si forts et si tanniques dans leur jeunesse qu'il était pratiquement impossible de les boire avant qu'ils aient plusieurs dizaines d'années. Jusqu'au millésime 1975 des bordeaux, certains collectionneurs croyaient que le fait qu'ils soient imbuables jeunes (les vins, s'entend) prouvait qu'ils étaient capables d'une longue garde.

De nos jours, les producteurs pensent qu'un vin de garde doit être équilibré lorsqu'il est jeune pour être équilibré lorsqu'il sera vieux. (La notion d'équilibre a été vue au chapitre 2.) Le vin va sédimenter ou arrondir une partie de ses tanins en vieillissant, mais ceux qui sont très tanniques lorsqu'ils sont jeunes n'ont pas forcément assez de fruit pour rester excellents après que les tanins se seront estompés.

Le fait qu'un vin soit équilibré ne prouve pas qu'il soit buvable. Un grand vin peut avoir beaucoup de tanins étant jeune mais avec beaucoup de fruit ; il sera donc équilibré mais de manière embryonnaire. Vous pouvez ainsi vérifier si le vin est équilibré lorsqu'il est jeune ; vous pourriez même y prendre un certain plaisir, mais sa vraie grandeur se situe loin au-delà de l'horizon.

Les champagnes ne savent pas vieillir

Nous ne savons pas qui a lancé cette rumeur car, au contraire, le champagne vieillit très bien, surtout s'il est produit dans un grand millésime. Nous avons pu déguster deux champagnes millésimés de 1928, un Krug et un Moët & Chandon Dom Pérignon ; ils ne montraient ni l'un ni l'autre de signe de faiblesse. Le plus vieux champagne que nous avons pu goûter, un Pol Roger 1914, était lui aussi excellent.

Mais le champagne demande d'excellentes conditions de stockage. Un grand champagne millésimé peut vieillir plusieurs décennies s'il est stocké dans un endroit frais, sombre et humide. L'âge fait perdre un peu d'effervescence, mais celle-ci laisse la place à une complexité aromatique qui fait penser un peu à celle des grands bourgognes blancs. Les magnums (1,5 litre) vieillissent généralement mieux que les bouteilles de 75 cl. Pour connaître nos suggestions de grandes cuvées de champagne, gages de bouteilles aptes à un long vieillissement, reportez-vous au chapitre 17.



Rappelons que dans les années récentes, 1990, 2002 (pour les chardonnays), 2005, 2008 et surtout 1996 sont de grands millésimes.

Chapitre 29

Dix châteaux et lieux mythiques à découvrir

Dans ce chapitre :

- ▶ La Romanée Conti
- ▶ Château d'Yquem
- ▶ Champagne Krug
- ▶ Montrachet
- ▶ Pétrus
- ▶ Château Haut-Brion
- ▶ Château Mouton Rothschild
- ▶ Les Hospices de Beaune
- ▶ Le Château du Clos Vougeot
- ▶ Les Caves de la Tour d'Argent

Qui dit vin pense aussitôt à domaines, châteaux, vignobles à perte de vue.

La France possède un merveilleux patrimoine viticole. Certains domaines sont très célèbres, d'autres sont peu connus, les uns sont vastes, d'autres surprennent par leur petite taille. Le paysage viticole de la France est aussi varié que ses régions.

Voici dix châteaux ou domaines à travers la France, sélectionnés pour l'excellence de leurs vins, la beauté de leur site ou de leur architecture et la passion de leurs propriétaires, hommes et femmes qui consacrent leur vie à l'élevage du vin et à la recherche de la perfection, grâce à un travail

incessant. À connaître et à découvrir. La plupart de ces vins sont rares et donc très coûteux, sans doute difficilement accessibles. Pas de frustration ! Il est toujours enrichissant d'approcher, même à travers les lignes d'un livre, la recherche de l'excellence.

La Romanée Conti

Vin de prestige, considéré par beaucoup d'amateurs éclairés comme le meilleur vin du monde, la Romanée Conti est le symbole de la perfection.

L'histoire du domaine commence dès le Haut Moyen Âge : le monastère de Saint Vivant a été fondé en Bourgogne en l'an 900. En 1131, le duc de Bourgogne fit don au monastère de bois et de champs que les moines défrichèrent aussitôt pour y implanter le Pinot Noir, cépage issu des forêts de Bourgogne, sélectionné avec le plus grand soin. La terre est idéale, le climat aussi, et la vigne se développe bien.

Au XVe siècle, les moines délimitent les terres en parcelles, nommées « clos » : le Clos des Neuf Journaux, le Clos du Moytan, le Clos des Quatre Journaux et le Clos des Cinq Journaux (un « journal » représentant la superficie d'environ 34 ares). Le « Clos des Cinq Journaux » est une parcelle de terre de 1,8 hectare, située aujourd'hui sur la commune de Vosne Romanée, petit village de Bourgogne au milieu du plus beau vignoble du monde. Elle fut vendue en 1584 au prince Louis François de Bourbon Conti. La Romanée Conti était née. Cette parcelle de terre n'a pas évolué depuis le XVIe siècle. Au XVIIIe siècle, la Romanée Conti était inscrite sur le livre de cave de Louis XIV qui l'appréciait fort.

En 1945, le *phylloxera* ravagea complètement les vignes qui durent être arrachées puis replantées. Après une rupture de production de six ans, les premières vendanges furent faites en 1951.

Le domaine est aujourd'hui dirigé par Monsieur de Villaine.

En dépit de la très petite taille du vignoble, ce vin a acquis une renommée mondiale, grâce à la merveilleuse combinaison de son sol, son exposition, son ensoleillement, et le savoir-faire des vignerons qui allient la technicité moderne aux coutumes ancestrales. De la vigne à la mise en bouteilles, la sélection est draconienne : sélection des plants de vigne (seuls les raisins des vignes de plus de quarante ans seront assemblés) et des sarments, sélection des raisins sur la vigne et pendant la vendange (seuls sont cueillis les grains à parfaite maturité), sélection du bois de chêne pour les fûts, sélection de cuvées et également recrutement de vignerons très expérimentés qui sont de véritables orfèvres du vin.

La Romanée Conti fait partie d'un domaine de 25 hectares qui regroupe d'autres vins exceptionnels : Montrachet, Richebourg, Romanée Saint Vivant, La Tache, Grands Échézeaux, Échézeaux. Elle a un style de vinification qui lui est propre : vendanges tardives de raisins mûrs, fermentations longues et chaudes, séjour de 18 mois dans des fûts de chêne neufs et filtrage minimal.

La Romanée Conti produit 6 000 bouteilles par an, ce qui est évidemment très inférieur à la demande de la clientèle et explique son prix très élevé, probablement le plus cher du monde. La Romanée Conti est le seul vin qu'il n'est pas possible d'acheter à l'unité, ni même en caisse de douze bouteilles. L'amateur doit passer commande de douze bouteilles panachées des différents vins du domaine pour avoir, bien cachée parmi ses sœurs, la bouteille du précieux nectar, et ce, bien sûr, en proportion des quantités produites.

L'adresse

Domaine de la Romanée Conti - 1, rue Derrière-Le-Four - 21700 Vosne- Romanée - Tél. : 03 80 62 48 80 - Fax : 03 80 61 05 72.

Pas de vente sur place ni de visite.

Le Château d'Yquem

Ce domaine produit ce que beaucoup d'amateurs considèrent comme le meilleur Sauternes, vin blanc liquoreux du Bordelais. En dehors de l'exceptionnelle qualité du cru, il raconte aussi une belle histoire de famille sur plusieurs siècles.

Situé au sud de Bordeaux, le domaine a été, au Moyen Âge, la propriété du roi d'Angleterre qui était aussi duc d'Aquitaine. En 1453, l'Aquitaine étant rattachée à la couronne de France, il devient français. Un peu plus d'un siècle plus tard, en 1593, le domaine est remis à un vigneron, Jacques Sauvage, qui construit le château, avec ses tours rondes, ses tours carrées, ses murs crénelés. Il sélectionne les parcelles de vignobles et donne du prestige au vin qu'il produit.

En 1711, son descendant, Léon Sauvage, propriétaire du domaine, est anobli. Il se nomme dorénavant de Sauvage d'Yquem. Sa petite fille, Françoise Joséphine, épouse en 1785 un filleul de Louis XV, le comte Louis Amédée de Lur Saluces. Le couple préside à la destinée du domaine. Mais le comte décède trois ans plus tard à la suite d'une chute de cheval, laissant un enfant de deux ans, Antoine Marie Amédée. La jeune veuve prend la direction du domaine, dont la production est déjà très appréciée en Europe. Thomas Jefferson, ministre plénipotentiaire en France, en 1790, le recommande chaleureusement au Président Washington, pour lequel il en commande plusieurs douzaines de bouteilles.

La vie n'est pas facile pour Françoise Joséphine, deux fois emprisonnée sous la Révolution. Elle

défend âprement son domaine et parvient à développer le vignoble. En 1826, elle entreprend la construction des chais et affine la méthode de vendanges : les grains sont cueillis à parfaite maturité, par tris successifs afin d'améliorer la qualité de la production.

En 1851, à sa mort, le château d'Yquem a une renommée internationale. Le vin est apprécié en Russie, au Japon. Quatre ans plus tard, il est classé 1er cru supérieur. C'est désormais son petit-fils Romain Bertrand de Lur Saluces qui prend en main le domaine.

En 1914, pendant la Première Guerre, le château est réquisitionné et transformé en hôpital militaire.

La direction du domaine passe de génération en génération. À partir de 1968, Alexandre de Lur Saluces doit surmonter des années difficiles. Cependant, en dépit de trois mauvaises récoltes, de droits de succession très lourds, car il a hérité le domaine de son oncle décédé sans enfant, et d'une importante crise du négoce, il sauve le patrimoine familial. La majorité des actions appartient aujourd'hui à une filiale de LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy).

Le domaine couvre 143 hectares dont 110 hectares de vignes. Le rendement est faible : 6 hectolitres par hectare. Hyper sélection oblige. Les grains de raisins sont cueillis à la main, un par un, au moment optimal de leur maturation, c'est-à-dire quand la « pourriture noble est développée, sous l'effet conjugué de l'humidité et de l'ensoleillement. C'est en effet la pourriture noble qui confère à ce vin son goût sucré et son arôme incomparable. Les vendanges s'étalent ainsi sur plusieurs mois.

Un grain de raisin à la peau violacée dont la pulpe ressemble à de la confiture est « botrytisé c'est-à-dire atteint de pourriture noble. Ne le foulez pas au pied, mais admirez ce petit miracle de la nature qui donne un vin si subtil !



Certaines années, quand la qualité de la récolte laisse à désirer, le vin n'est pas commercialisé sous l'étiquette du château.

Ces vins, dans leurs meilleurs millésimes, approchent de la perfection. Ils méritent d'être conservés en cave pendant une ou deux décennies, voire beaucoup plus.

L'adresse

Château d'Yquem - 33210 Sauternes
Tél. : 05 57 98 07 07 - Fax : 05 57 98 07 08.
Visite uniquement sur rendez-vous.
www.yquem.fr

Le champagne Krug

Le champagne Krug est à la fois un mythe et un symbole, représentant dans le monde entier l'excellence et le savoir-faire français.

La maison fut fondée à Reims en 1843 par Johann Joseph Krug, originaire de Mayence en Allemagne, qui avait une grande ambition : créer un champagne unique au monde sur ses 19 hectares de vigne. Très vite, l'exigence de perfection du maître des lieux fit de ce champagne un vin de prestige au goût inoubliable. Patience et absence de compromis sont les mots d'ordre de la maison.

Chaque année, les trois cépages qui composeront la cuvée sont sélectionnés avec soin par la famille Krug. Les techniques de vinification de la maison sont particulières : le vin vieillit en petits fûts de chêne anciens. Ces derniers sont réutilisés d'une

année sur l'autre, réparés si besoin par les tonneliers expérimentés de la maison.

Les vins ne sont commercialisés que lorsqu'ils ont atteint le degré de vieillissement idéal. Ainsi, par exemple, le millésime 1988 n'est sorti qu'en 1999, le millésime 1990 n'est apparu sur le marché qu'en 2005.

La maison produit plusieurs cuvées :

- ✓ La grande cuvée, qui représente la majorité de la production – assemblage de cinquante vins différents environ –, vieillit pendant six ans en cave et n'est pas millésimée.
- ✓ Le Krug millésimé, produit seulement les années exceptionnelles. La cuvée 1996 est sortie en juin 2007.
- ✓ Le Krug collection, vieilli encore davantage et produit en petite quantité. Moins de 2 000 bouteilles du millésime 1981 ont été commercialisées en 2006.
- ✓ Le Krug Clos du Mesnil produit d'un seul vignoble, d'un seul cépage et d'une seule récolte. Moins de 10 000 bouteilles sont produites chaque année.
- ✓ Le Krug rosé, alliance de force et de douceur.

La maison appartient aujourd'hui au groupe LVMH, et elle est dirigée par Rémi Krug, représentant la sixième génération de la famille.

Vente

Sur place, sur rendez-vous.

L'adresse

Montrachet

Ce Grand Cru de Bourgogne est probablement le vin blanc le plus célèbre du monde. Il est issu d'un territoire de 7 hectares situé à cheval sur les communes de Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet. Sa puissance et sa complexité sont inégalables. Attention, il faut prononcer « monrachet » pour éviter d'apparaître comme un néophyte du vin.

« Il faut déguster le montrachet à genoux et tête découverte », affirmait Alexandre Dumas pour qui les plaisirs gastronomiques n'avaient pas de secret. Ce fabuleux terroir est partagé par 18 propriétaires et 27 producteurs qui produisent 40 000 à 50 000 bouteilles par an (un grand cru bordelais peut produire quelque 200 000 bouteilles).

Chaque domaine donne une version différente de ce vin, en fonction de l'emplacement de sa parcelle et des choix de culture de la vigne et de vinification. Les domaines les plus connus sont le Domaine Jacques Prieur, le Domaine de la Romanée Conti, le Domaine Leflaive, Joseph Drouhin, ou encore le Domaine des Comte Lafon et Bouchard Père et Fils.

Renseignements

Télécharger la carte de la route des vins de Bourgogne sur www.tourisme.vins-bourgogne.fr.

Pétrus

Si le nom de Pomerol fait frémir les amateurs de vin du monde entier, c'est grâce à la réputation du mythique Pétrus. Ce vin est sans conteste l'un des vins de Bordeaux les plus connus au monde.

Son secret réside dans l'alliance magique que forme ici le cépage Merlot avec un terroir unique. Il donne naissance à un vin à la texture unique, incomparablement charnu et velouté, opulent mais jamais tape-à-l'œil, doté d'une longévité exceptionnelle. Les vignes s'enracinent dans un sol d'argiles profondes situé au point culminant de Pomerol et donc très bien exposé. L'argile leur assure un drainage optimal.

Seules 30 000 bouteilles sont produites par an, bien peu au regard de tous ceux qui rêvent de le goûter. Le millésime 1947 est des plus légendaires. Ceux qui l'ont goûté dans les années récentes assurent qu'il préserve encore toute sa force et son éclat.

Plus proche de nous, les millésimes 1998, 2000 et 2005 sont considérés comme des plus remarquables.

L'adresse

Pétrus - 1, rue Pétrus-Arnaud - 33500 Pomerol
Tél. : 05 57 51 17 96
Pas de visites.

Château Haut-Brion

Ce célèbre Château situé tout près de Bordeaux sur l'appellation Pessac-Léognan est doté d'un magnifique jardin floral qui dédie un espace à une collection de cépages de la France entière.

Mais sa particularité est surtout d'être le seul cru non médocain à avoir été retenu dans le célèbre

classement de 1855. Il figure même parmi l'élite de l'élite, les cinq premiers crus classés.

Sa réputation est ancienne. Le 10 avril 1663, l'écrivain anglais Samuel Pepys écrit dans son journal : « Je viens de déguster un vin français nommé Ho-Bryan (sic) qui a le goût le meilleur et le plus spécial que j'ai jamais rencontré... »

Autre originalité, il possède des vignes enclavées dans la ville de Bordeaux.

En vieillissant, les Haut-Brion rouges acquièrent des notes subtiles de fumée qui les rendent reconnaissables les yeux fermés par les grands amateurs. Si le domaine est surtout célèbre pour son vin rouge, il produit aussi un vin blanc de très grande qualité, très suave tout en étant sec et frais, aussi recherché que rare.

L'adresse

Château Haut-Brion - 135, avenue Jean-Jaurès -
33608 Pessac Cedex Tél. : 05 56 00 29 30
Visites sur rendez-vous. www.haut-brion.com.

Château Mouton Rothschild

Situé à Pauillac dans le Médoc, ce château est la seconde exception du classement de 1855. C'est le seul cru qui a été promu depuis que ce classement existe. Grâce à la pugnacité de son propriétaire, le baron Philippe de Rothschild, il est passé de second cru à premier cru en 1973.

L'art joue un rôle important dans ce château : une œuvre d'art différente est reproduite sur l'étiquette de chaque millésime ; le baron Philippe avait fondé un musée privé du vin dans l'art dont les collections continuent d'être enrichies par sa fille, Philippine de

Rothschild, l'actuelle propriétaire.

Le domaine compte 84 hectares plantés à 77 % de cabernet sauvignon.

Les millésimes 2005, 2006 et 2007 ont été salués par les experts comme particulièrement mémorables.

L'adresse

Château Mouton Rothschild – 33250 Pauillac

Tél. : 05 56 59 22 22

Visites sur rendez-vous.

www.bpdr.com.

Les Hospices de Beaune

La guerre de Cent Ans s'achève en 1435, laissant le pays dans un état de misère effroyable. Les habitants de Beaune et de sa région sont dans leur grande majorité indigents et cherchent appui et protection auprès des plus puissants. Devant l'ampleur de cette détresse, Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon, et sa femme, Guigone de Salins, décident de créer un hôpital pour les pauvres. La première pierre est posée en 1443 et l'édifice, nommé l'Hôtel-Dieu, est terminé le 1er janvier 1452. Le couple généreux vient de doter la région d'un établissement dont la vocation, à travers les siècles, sera de recueillir et de soigner vieillards, infirmes, orphelins, grâce au dévouement des sœurs hospitalières qui se consacrent à l'Hôtel-Dieu. Nicolas de Rolin, fin gestionnaire, obtient du roi une exonération de charges fiscales et sollicite la protection du pape. Nicolas est nommé surintendant à vie, et il est stipulé que ses descendants le seront après lui. En 1459, Nicolas de Rolin publie une charte réglementant la gestion de l'établissement, charte

d'ailleurs toujours en vigueur aujourd'hui.

La famille Rolin restera à la tête de l'Hôtel-Dieu jusqu'à la fin de l'Ancien Régime. En 1789, l'établissement est dégradé, la sépulture de Guigone de Salins est profanée. Sous Napoléon, l'Hôtel-Dieu est restauré et reprend son rôle initial.

Aujourd'hui, l'Hôtel-Dieu ne reçoit plus de malades. Ces derniers sont accueillis dans quatre centres hospitaliers de la ville aux équipements modernes. Pour rester fidèle à la mémoire de Nicolas Rolin, une antenne médicale a été ouverte en centre-ville pour les personnes les plus démunies. Et en souvenir des sœurs hospitalières qui furent les premières à assurer les soins aux malades, un centre de formation d'infirmiers et d'infirmières a été ouvert.

Mais au-delà de la mission humanitaire, l'édifice est un joyau architectural dont les toits multicolores symbolisent, en France et à l'étranger, la Bourgogne et le bon vin.

Car cette fondation charitable a reçu dès sa création, et tout au long de son histoire, de très nombreuses vignes qui composent aujourd'hui un domaine d'environ 60 hectares situés dans les crus les plus réputés de la côte de Beaune. Ses vins sont vendus aux enchères chaque année.

À visiter

Les Hospices sont ouverts tous les jours, de 9 h à 18 h 30 d'avril à décembre ; de 9 h à 11 h 30 et 14 h à 17 h 30 de décembre à mars. Sont ouverts au public : les bâtiments autour de la cour d'honneur, le bastion du XVe siècle, les cours, les caves et le musée qui présente 5 000 meubles et objets d'art, dons de Nicolas Rolin, de donateurs et de malades reconnaissants. Visites guidées. Certaines salles peuvent être louées à des particuliers pour des réceptions.

L'adresse

Hospices de Beaune - 21200 Beaune

Tél. : 03 80 24 45 00 - Fax : 03 80 24 45 99.

Domaine viticole - Avenue Guigone-de-Salins -
21200 Beaune Tél. : 03 80 24 44 17 - Fax : 03 80 24
45 90.

www.hospices-de-beaune.com

Le château du Clos Vougeot

Le château du Clos de Vougeot est, lui aussi, l'un des fleurons de la Bourgogne.

Les moines de l'abbaye de Citeaux sont à l'origine de cette appellation prestigieuse. L'abbaye, fondée en 1098, reçoit de nombreuses donations de terres des seigneurs de la région. Dès le début du XII^e siècle, les moines cultivent la vigne, sélectionnent les plants, améliorent leurs méthodes. Le domaine s'étend, les vigneron ont besoin de bâtiments d'exploitation à la mesure de l'ampleur de leur travail. La construction du château sera entreprise en 1109 à quelques kilomètres de l'abbaye. Les moines vont à l'essentiel : la cuverie est bâtie en premier, avec ses quatre immenses pressoirs, puis le cellier, à demi enterré, avec une recherche subtile de la luminosité et de la température idéales à la maturation du vin, et le grenier, qui sert de dortoir aux moines vigneron.

En 1551, le quarante-huitième abbé de Citeaux entreprend la construction d'une résidence de plaisance, plus élégante que le premier édifice. Le château du Clos de Vougeot, de style Renaissance, ne sera véritablement terminé qu'en 1888.

Le 13 février 1790, l'abbaye, les vignobles et le château sont confisqués au nom de la Révolution et

déclarés biens nationaux. Pendant un siècle, le domaine change plusieurs fois de propriétaires privés, puis il est laissé à l'abandon. En 1889, six négociants en vin se partagent le domaine. Le château et 15 hectares de vignes sont vendus à Léonce Bocquet. Cet amoureux du vin et de l'architecture sauve le château de la destruction et le restaure à l'identique.

En 1920, le château et le clos sont rachetés par Étienne Camuzet, vigneron et député du département. Celui-ci cède le château à la société civile des Amis du château du Clos de Vougeot en 1944. La société accorde à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin un bail de 99 ans. Celle-ci ne possède que le château, les 50 hectares de vignes appartiennent à 80 propriétaires qui élaborent des vins de styles différents.

Après près de sept siècles de travail minutieux des moines cisterciens, le vignoble du Clos de Vougeot a acquis une renommée considérable qui fait de lui, aux côtés du Chambertin, l'un des crus les plus éminents de Bourgogne.

Le clos Vougeot a été classé monument historique en 1949.

L'adresse

Château du Clos de Vougeot – 21640 Vougeot Tél. : 03 80 62 86 09 –

Fax : 03 80 62 82 75.

Le château est ouvert tous les jours, de 9 h à 18 h 30 d'avril à septembre ;

de 9 h à 11 h 30 et 14 h à 17 h 30 d'octobre à mars. Visites guidées. Il est possible d'y organiser des réceptions.

www.tastevin-bourgogne.com

Les caves de la Tour d'Argent

La *Tour d'argent* est l'un des plus anciens restaurants de Paris, et l'un des plus célèbres du monde.

Sous Henri III, il n'existe pas de restaurant digne de ce nom à Paris. Tout juste quelques gargotes où le client risque de se faire détrousser. Un cuisinier nommé Rousteau, animé de ce que l'on appelle aujourd'hui l'esprit marketing, décide, en 1582, de créer un restaurant où les seigneurs pourraient souper en toute sérénité. Il fait construire sur le bord de la Seine une tour en pierres brillantes et baptise l'établissement l'*Hostellerie de la Tour d'argent*. Très vite, les seigneurs prennent l'habitude de fréquenter le lieu, et Henri IV lui-même y déguste la poule au pot. Plus tard, la cour de Louis XIV et le cardinal de Richelieu honorent l'établissement de leur visite. Au XVIIIe siècle, il représente le fleuron de la gastronomie française. Mais il est fermé sous la Révolution. Au XIXe siècle, il reprend son rang de meilleur restaurant de Paris, fréquenté par des hommes de lettres et des personnalités politiques de tous pays. Frédéric Delair, célèbre cuisinier, qui en est alors le propriétaire, est connu dans le monde entier. La famille Terrail prendra sa succession en 1911 jusqu'à aujourd'hui.

La *Tour d'argent* est fermée pendant la Première Guerre mondiale. C'est l'occasion de moderniser l'édifice qui prend de l'ampleur. En 1936, un sixième étage est construit pour héberger la salle du restaurant dont les vastes baies offrent une superbe vue sur Notre-Dame de Paris et la Seine. Peu à peu, les caves de la maison s'enrichissent de nouveaux crus.

En 1940, la Kommandantur exige que les portes du restaurant lui soient ouvertes. Le patron des lieux, Claude Terrail, craint pour la sécurité de la prestigieuse cave déjà célèbre. Il passe la nuit à murer l'entrée de la cave de ses mains. Les

Allemands ne trouveront jamais le subterfuge et la cave traversera les années d'occupation intacte.

Depuis la fin de la guerre, la *Tour d'argent* continue à recevoir de nombreuses personnalités des mondes politiques et artistiques. Pour fêter ses 400 ans d'existence, la *Tour d'argent* a ouvert un restaurant et des boutiques à Tokyo, afin de faire connaître la gastronomie et les arts de la table français au pays du soleil levant.

À Paris, après (ou avant) un repas succulent, le gastronome peut visiter les caves qui sont exceptionnelles.

Les caves de la *Tour d'argent* font partie des plus grandes caves du monde. Sur une superficie de 900 m², répartis sur deux niveaux de sous-sol, elles abritent près de 450 000 bouteilles surveillées de près par un chef sommelier passionné. La carte des vins propose 15000 références ! En décembre 2009, l'établissement a vendu aux enchères 18000 bouteilles pour faire un peu de place... et renouveler ses stocks.

L'adresse

La Tour d'argent - 15, quai de la Tournelle - 75005 Paris Tél. : 01 43 54 23 31 - Fax : 01 40 46 71 11
Visites sur rendez-vous, pour les clients du restaurant.

www.latourdargent.com



Des vignes à admirer

Pour la beauté des vignes et le talent des vignerons, je suggère de visiter également :

Au nord des Côtes du Rhône :

Les vignobles escarpés de Côte Rôtie et du Domaine Jamet et de l'Hermitage et du domaine Jean-Louis Chave

En Alsace :

Le grand cru Rangen de Thann exceptionnel du fait de son terroir raide et volcanique et le domaine Zind Humbrecht

En Provence :

Les vignes en cirque de Bandol et le Château de Pibarnon qui domine l'appellation

Dans le Jura :

Le site étonnant de Château-Chalon et le domaine Jean Macle

En Champagne :

Le Clos des Goisses, monopole de la maison Philipponat

À Bordeaux :

Le Château Ausone à Saint-Émilion pour son terroir de côtes.

Chapitre 30

Dix événements et fêtes du vin à fréquenter

Dans ce chapitre :

- ▶ La vente des Hospices de Beaune
- ▶ La Saint-Vincent Tournante
- ▶ La Paulée de Meursault
- ▶ La Percée du vin jaune
- ▶ Vitiloire à Tours
- ▶ Bordeaux fête le vin
- ▶ La Foire aux vins d'Alsace de Colmar
- ▶ La Fête des vendanges à Banyuls-sur-Mer
- ▶ La Fête des vins de Gaillac
- ▶ Les salons des Vignerons indépendants

Dans les régions viticoles, la culture de la vigne et l'élevage du vin ont forgé des traditions dont nous pouvons être fiers. À côté des lieux magiques, où l'excellence du vin n'a d'égale que la beauté de l'architecture, certaines coutumes sont importantes à connaître parce qu'elles sont le reflet de notre histoire et de notre culture.

La vente des Hospices de Beaune

Les Hospices de Beaune sont riches de 60 hectares de vignes grâce à des dons qui lui ont été faits tout au long de ses cinq siècles d'histoire. Ces parcelles sont réparties dans les crus les plus réputés de la

côte de Beaune, ce sont presque tous des grands crus ou des premiers crus. Depuis 1859, les vins qui en sont issus sont vendus aux enchères, le produit de la vente est destiné à financer les activités de l'hôpital et l'entretien de son fabuleux patrimoine. Quelques pièces sont aussi vendues au profit d'associations. Cette vente est la plus célèbre manifestation de charité au monde. Les professionnels interprètent son résultat comme un indice de la tendance du marché.

Depuis 2005, cette vente est confiée à la société Christie's. Les vins issus de différentes cuvées sont vendus en fûts (ou pièces) de 228 litres, sous la Halle de Beaune, aux enchères. Elle est aussi l'occasion de manifestations destinées au grand public et placées sous le signe de la dégustation et de la découverte des vins de Bourgogne.

Les acquéreurs des pièces de vin doivent respecter un cahier des charges précis qui leur impose d'élever le vin en fûts et de le conditionner dans des bouteilles bourguignonnes traditionnelles.

En novembre 2011, 761 pièces (ou fûts de 228 litres) ont été vendues aux enchères pour 4,9 millions d'euros.

Renseignements

Pour accéder au catalogue de la dernière vente : www.hospices-de-beaune.com

Pour connaître les négociants commercialisant les vins des Hospices de Beaune : Syndicat des négociants en vins fins de Bourgogne : 7 Place Carnot, 21200 Beaune, Tél. : 03.80.22.19.60

Personne ne sait vraiment pourquoi saint Vincent, né en Espagne et diacre de Saragosse au début du I^{er} siècle et mort sous les tortures le 22 janvier 304, est devenu le patron des vignerons.

Fêter Saint-Vincent le 22 janvier était une tradition ancienne dans les villages vignerons de Bourgogne. Le rituel comprenait une messe, une procession, une assemblée générale de la confrérie, un repas de cochon pris entre les familles de vignerons membres de la confrérie... Héroïne des processions, la statue de Saint-Vincent « tournait » d'année en année au sein des familles de vignerons.

La fête avait presque disparu dans les années précédant la Seconde Guerre mondiale. Créée en 1934, la confrérie des Chevaliers du Tastevin s'est fixé pour mission de la relancer. La première fête a eu lieu en 1938 à Chambolle-Musigny.

La confrérie des Chevaliers du Tastevin a imaginé une Saint-Vincent « tournante » : chaque année, un village de la Bourgogne viticole organise la fête de la Saint-Vincent. La date de la Saint-Vincent tournante est fixée la semaine qui suit le 22 janvier, soit généralement le dernier, voire l'avant-dernier, week-end de janvier.

En 1964, à Saint-Romain naît l'idée d'ouvrir largement tous les caveaux du village. Vers la même époque, un vin d'honneur est offert à l'issue de la messe à tous les visiteurs. La fête s'amorce donc aussi comme un moment de dégustation du vin.

Au fil des ans, cette fête est devenue la plus grande fête de Bourgogne, recevant des visiteurs en provenance de toute l'Europe.

Renseignements

Pour connaître le lieu et le programme de la

La Paulée de Meursault

Peu avant la Seconde Guerre mondiale, la ville de Meursault, qualifiée de capitale des grands vins blancs de Bourgogne, a renoué avec une tradition qui marquait jadis la fin des vendanges : un déjeuner qui réunissait propriétaires vigneron et vendangeurs, nommé « Paulée de Meursault ».

Le repas, qui dure plusieurs heures, a lieu dans la cuverie du château de Meursault le troisième lundi de novembre. Faut-il préciser qu'il est bien arrosé, puisque chaque participant apporte ses bonnes bouteilles. Il réunit parfois 600 personnes, qui dégustent plusieurs dizaines de vins différents, car les viticulteurs y invitent leurs clients.

Chaque année, un prix littéraire est remis, sous forme de 100 bouteilles de vin de Meursault, à un écrivain choisi par les organisateurs pour l'ensemble de son œuvre.

La Paulée clôt les manifestations emblématiques de la Bourgogne, que sont, en novembre, l'audience de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, et la vente des vins des hospices de Beaune.

Renseignements

Château de Meursault - rue du Moulin-Foulot -
21190 Meursault Renseignements et réservations :
APPM - Mairie - 21190 Meursault, Tél. : 03 80 21 26
07 - Fax : 03 80 21 26 00 E-mail :
pauleedemeursault@hotmail.fr

La Percée du vin jaune

Le vin jaune est le plus emblématique des vins du Jura. Depuis 1997, ce superbe vin à la robe dorée et aux arômes uniques de noix et d'épices a sa fête annuelle. Elle est organisée le premier week-end de février.

Elle doit son nom à la manière très particulière dont est élaboré ce vin issu d'un seul cépage, le savagnin. Le vin est mis en fûts de chêne de 228 litres. Progressivement, un voile de levure se forme et permet au vin de se préserver de l'effet oxydatif de l'oxygène. Il reste ainsi 6 ans et 3 mois minimum, le temps que ses sublimes arômes se développent et qu'il se forge des armes pour résister au temps. Car ce vin est doté d'une longévité exceptionnelle. Il est embouteillé dans une bouteille spéciale, le clavelin. Elle ne contient pas 75 cl mais 62 cl. La différence entre les deux contenances correspond à la part du vin qui s'est évaporée durant ses années de garde et que l'on appelle poétiquement « la part des anges ».

En perçant le voile au bout de 6 ans et 3 mois, on découvre les arômes du millésime qui va pouvoir être enfin mis à la vente (en 2012, on a dévoilé le 2005).

Cet événement donne lieu à une fête chaleureuse organisée chaque année dans un village différent qui met les vins et la gastronomie à l'honneur avec des dégustations, concours de classement des vins, concours de cuisine, ventes aux enchères de vieux millésimes... Elle attire quelque 40000 personnes chaque année.

Renseignements

www.jura-tourism.com

Vitiloire à Tours

Organisée le 3e week-end de mai, cette manifestation est dédiée aux vins du Val de Loire et du Centre. Elle se déroule dans la ville, en extérieur et a pour but de valoriser les savoir-faire et traditions locales liées à la gastronomie et au vin. À côté des dégustations de produits du terroir sont organisées des animations ludiques et culturelles autour de la thématique du vin.

Une bonne occasion d'aller visiter cette région viticole classée Patrimoine mondial par l'Unesco.

Renseignements

Office du tourisme de Tours : www.ligeris.com
ou Mairie de Tours : Tél. : 02 47 21 60 00

Bordeaux fête le vin

2012 était la 8^e édition de cette fête annuelle organisée fin juin. Quatre jours pour fêter le vin sur les quais, un lieu historique du vin à Bordeaux. Le programme mêle chaque année gastronomie et culture. Acheter un « Pass dégustation » donne la possibilité de réaliser douze dégustations de son choix en rencontrant les vignerons répartis dans différents pavillons.

Un « Pass vignoble » permet, lui, de partir à la découverte du vignoble depuis Bordeaux avec des excursions organisées sur la journée avec à la clé 3 visites de châteaux ou sites patrimoniaux.

Renseignements

www.bordeaux-fete-le-vin.com et office de tourisme

Le pique-nique chez le vigneron en Alsace

En Alsace, c'est l'un des événements liés au vin les plus courus. Il existe depuis 1995. Il est organisé par les vignerons indépendants pendant le week-end de la Pentecôte.

Les vignerons invitent, dans leur domaine, leurs clients et ceux qui veulent découvrir la façon dont ils travaillent. Les visiteurs apportent leur repas tandis que les vignerons offrent du vin pour accompagner le pique-nique, ainsi que des animations : balades dans les vignes, dégustations de vieux millésimes, visite de la cave, concerts... Chaque vigneron organise l'événement à sa façon mais la rencontre est toujours placée sous le signe de la convivialité et de la découverte et doit respecter une certaine charte.

Désormais, ce principe de pique-nique vigneron existe à l'échelle nationale.

Un séjour en Alsace est aussi l'occasion de parcourir la splendide route des vins d'Alsace, la plus ancienne des routes des vins françaises.

Renseignements

Pour le pique-nique en Alsace : www.alsace-du-vin.com, site des vignerons indépendants d'Alsace.

Pour la liste des vignerons indépendants participant au Pique-nique vigneron : www.vigneron-independant.com, site national des vignerons indépendants.

La Fête des vendanges à Banyuls-sur-Mer

Le vin est fêté dans cette ville le 2e week-end d'octobre. La vendange arrive par la mer dans des barques catalanes. Patrie du sculpteur Aristide Maillol, cette ville donne son nom à un superbe vin doux naturel, le banyuls. Issu de vignes baignées par le soleil, enracinées dans des sols de schistes et exposées à l'air marin, il développe une complexité aromatique et une puissance remarquable. Il correspond à deux AOC : Banyuls et Banyuls Grand Cru. Sur la même zone est produit le Collioure une autre AOC qui concerne des vins rouges, rosés et blancs tranquilles.

Renseignements

www.banyuls-sur-mer.com

La Fête des vins de Gaillac

Autour de Gaillac, dans le Tarn, s'étend la zone d'appellation du même nom. C'est l'un des plus anciens vignobles de France. Pas moins de 7 types de vins différents y sont produits à partir d'une ribambelle de cépages, pour la plupart autochtones : gaillac blanc sec ou doux, perlé ou effervescent, gaillac rosé, gaillac rouge et gaillac primeur.

La fête des vins organisée chaque début août depuis plus d'une trentaine d'années est une bonne occasion pour découvrir ces vins et leurs cépages comme les mauzac rouge ou blanc, braucol, duras, gamay, syrah, ondenc ou encore prunelart.

Une soixantaine de vignerons font déguster leur production. Dans le Sud-Ouest, le vin étant inconcevable sans une assiette bien garnie, des producteurs fermiers sont aussi présents.

Repas, animations pour les grands et les petits, bandas et fanfares, concerts, initiations à la dégustation émaillent ces deux jours... L'événement est à la fois festif, convivial, chaleureux et familial.

Pour ceux qui souhaitent s'approvisionner, les vignerons participants offrent la livraison gratuite en France métropolitaine (hors du département) pour tout achat sur place. Le minimum d'achat est de 24 bouteilles dont 6 bouteilles minimum par stand de producteurs.

Renseignements

Office de tourisme de Gaillac, Abbaye Saint-Michel,
81600 Gaillac. Tél. : 05 63 57 14 65

Maison des vins de Gaillac, Abbaye Saint-Michel,
81600 Gaillac. Tél. : 05 63 57 15 40

www.vins-gaillac.com

Les salons des Vignerons indépendants

Les Vignerons indépendants est un réseau de vignerons engagés dans une charte. Elle prévoit qu'ils cultivent leurs vignes, élaborent leurs vins et les commercialisent eux-mêmes. Les Vignerons indépendants se repèrent par un logo apposé sur le col des bouteilles ou sur l'étiquette. Quelque 10 000 vignerons sont adhérents.

Cette confédération de vignerons organise chaque année des salons de vente dans les grandes villes de France qui sont des lieux très intéressants pour goûter et acheter des vins tout en rencontrant les vignerons qui les ont faits puisque ce sont eux-mêmes qui viennent vendre leurs vins. C'est aussi l'occasion d'un parcours à travers la multiplicité de

la France du vin. Avec le billet d'entrée, vous est remis un verre de dégustation INAO. Il ne reste plus qu'à partir à la découverte des vigneron et de leurs vins... et à cracher tous les vins dégustés sous peine d'avoir vite les papilles embrouillées.

Consulter sur le site le fichier des vigneron présents permet de préparer sa visite, par exemple en repérant les vigneron d'une appellation que l'on souhaite découvrir.

Renseignements

<http://salonsdesvins.vigneron-independant.com>

Sixième partie

Annexes



« Il me faudrait un vin qui se marie bien avec un amiral à la retraite et sa femme, un auteur à succès de chez Grassimard et un webmestre québécois. »

Glossaire

Accrocheur. Synonyme de *nerveux*.

Acerbe. *Acidité* notable ; qualifie un vin plus qu'*incisif* et moins que piquant.

Acidité. Qualité essentielle pour la durée et la vitalité d'un vin. Une insuffisance d'acidité naturelle du fruit rend le vin *plat* et *court*. Un excès d'acidité lui donne du *mordant*, le rend *agressif*. Dans le cas de l'*équilibre* convenable, le *fruité* du vin ressort et sa saveur s'attarde en bouche.

Agressif. Contraire de *tendre* ou de *souple*. Des vins qui semblent agressifs peuvent s'arrondir (devenir *ronds*) après un peu de temps passé en bouteille.

Alcool, alcoolique. L'alcool du vin est l'alcool éthylique, liquide incolore et inflammable.

Allonger. Manipulation illégale qui consiste à diluer ou couper un vin avec de l'eau.

Amertume. 1) Aspect désagréable d'un vin médiocrement élaboré. 2) Caractéristique de certains vins italiens. 3) Conséquence du manque de développement des saveurs d'un vin jeune qui, à sa *maturité*, doit devenir riche et *délicieux*. Une pointe d'amertume peut provenir d'un tanin agressif.

AOC. Abréviation courante pour Appellation d'origine contrôlée.

Appellation d'origine contrôlée. L'appellation est garante des contrôles de qualité effectués dans le cadre du premier système national d'appellations vinicoles qui se soit vu appliqué.

AOP. Abréviation d'appellation d'origine protégée, l'équivalent européen de l'AOC.

Âpre. Plus péjoratif que *grossier*.

Aqueux. 1) Qualifie un vin au-delà de *maigre*. 2) Se dit d'un vin qui présente, à la dégustation, les caractères d'un vin mouillé (*allongé*).

Arôme. Parfois synonyme de bouquet. Devrait être réservé aux parfums *frais* et *fruité* évoquant les raisins plutôt qu'à la viscosité et la complexité qu'implique le vieillissement.

Arrière-goût, arrière-bouche. Saveur et arôme d'un vin qui persistent en bouche.

Assemblage. Mélange des vins d'une même qualité et d'une même origine.

Attaque. Un vin qui présente d'emblée au palais toute la gamme de ses caractéristiques gustatives est *complet* et possède une bonne attaque. S'applique davantage à un vin jeune qu'à un vin *mûr*, et laisse bien augurer de son avenir.

Austère. Se dit d'un vin dominé par l'*âpreté* de l'*acidité* et/ou des *tanins* et qui manque de *fruité*.

Avare. Qualifie un vin au-delà d'*ingrat*.

Ban des vendanges. Date fixée par le commissaire de la République dans chaque département : celle du début des vendanges pour les AOC.

Barrique. Désigne un fût en bois d'une contenance approximative de 225 litres (selon la région d'origine). Sert à la *fermentation* des vins blancs et à l'élevage de vins rouges ou des vins blancs.

Bouche. Synonyme de *palais*.

Bouquet. Désigne l'odeur du vin que l'on hume et

ses arômes lorsqu'on le goûte. S'applique à la conjugaison des odeurs du vin directement dues à sa *maturité* atteinte en bouteille.

Brûlé. Synonyme moins flatteur de *cuit*. Évoque aussi l'odeur de substances ayant subi un début de calcination.

Brut. Réserve en principe aux vins effervescents, dont l'*acidité* nécessairement élevée (ce qui permet aux bulles de communiquer leur goût au *palais*) exige pour ces vins au moins 10 ans de vieillissement ou leur édulcoration (15 g au maximum de sucre par litre).

Centrifugation. Procédé de clarification du vin ou du jus de raisin utilisant la force centrifuge pour éliminer les particules indésirables.

Cépage. Variété de vigne ou de raisin. Certains vins portent le nom du cépage dont ils sont issus, comme les vins d'Alsace, ou les vins dits de cépage, les *varietals* américains.

Cépage, vins de. Au sens français, vin issu **exclusivement** d'un seul cépage. Aux États-Unis, les *varietals* sont le plus souvent des vins dans lesquels on trouve un cépage largement majoritaire.

Chaleur. Évoque le caractère chaleureux d'un vin rouge de bonne saveur et de fort degré *alcoolique*, éventuellement assez mûr et vraisemblablement de style méridional.

Chaptalisation. Adjonction de sucre au jus de raisin frais pour élever le potentiel *alcoolique* d'un vin.

Charnu. Suggère qu'un vin est si corsé et si riche en extrait sec qu'il donne la sensation de pouvoir être *mâché*. On dit des vins souvent charnus riches en tanins qu'ils ont de la *mâche*.

Chocolaté. Décrit souvent de manière subjective

l'odeur et la saveur des vins à base de Cabernet-Sauvignon et de Pinot Noir.

Citronné. *Acidité* fruitée et picotante à la langue évoquant le citron, que présentent nombre de vins secs ou demi-secs.

Clairet. Vin dont la robe se situe entre celle d'un rosé foncé et d'un rouge léger.

Climat. Parcelle de terrain isolée et seule de son nom au sein d'un vignoble particulier (terme essentiellement bourguignon).

Complet. Caractère d'un vin qui montre en bouche toutes les qualités de *fruité*, de *tanin*, d'*acidité*, de *profondeur*, de *longueur* voulus et qui atteint la plénitude.

Complexité. Nuances différentes de goûts et de parfums présentes en nombre dans un vin. De grands vins peuvent faire preuve d'une relative complexité dans leur jeunesse, mais un vin ne développe toutes ses nuances qu'à sa *maturité*.

Corps. Impression de poids dans la bouche que donnent, ensemble, le tanin, le moelleux, le fruité et une certaine richesse alcoolique.

Coulant. Contraire d'*agressif* ; presque synonyme de glissant, voire *souple*. Qualifie un vin au-delà de *rond*.

Coupage. Opération qui vise à obtenir un produit plus équilibré, aux caractéristiques stables, par mélange de vins d'origines ou de cépages différents.

Court en bouche. Qualifie un vin possédant un bon nez et un bon goût mais manquant de *finale*.

Crémeux. Plus subtil mais moins flatteur que *vanillé* ; caractère probablement laissé par les lactones du chêne des tonneaux d'élevage du vin.

Creux. Qualifie un vin qui manque de réelle saveur en bouche. Définit seulement la sensation de « vide » due à l'inconsistance d'un vin (selon les auteurs français).

Cru. Zone délimitée sur laquelle est produit un vin particulier ; désigne un vignoble particulier appartenant, par exemple, à un château du Bordelais ; cru classé.

Cuvaison. Phase de la *fermentation* des vins rouges durant laquelle le jus est maintenu au contact des peaux et des pépins du raisin.

Cuvée. 1) Contenu d'une cuve à vin. 2) *Assemblage* de champagne, ou lot spécial de vin.

Délicat. Désigne les caractéristiques d'un vin plein de charme, d'une structure fine.

Dosage. Sucre ajouté dans un vin mousseux après son *dégorgement* et dont le taux est soumis à la terminologie en usage sur l'étiquette : *brut*, *demi-sec*...

Doux. Qualifie le caractère sucré d'un vin.

Dur. Indique une certaine sévérité, souvent due à un excès de *tanin* et d'*acidité*.

Écœurant. Caractère d'un vin doux médiocre, dont la *finale* est lourde et manque souvent de franchise.

Élégant, élégance. Propriété d'un vin possédant de la *finesse* et un certain *style*.

Emphatique. Décrit un *arôme* exagérément *fruité* qu'on attribue souvent aux vins de base californiens.

Encépagement. 1) Ensemble des cépages peuplant un vignoble. 2) Implantation d'un vignoble.

Encre, encré. Se rapporte soit à une opacité particulière de la robe du vin, soit à sa saveur profonde révélant un fort volume de *tanin souple*.

Épicé. 1) Caractéristique de tel ou tel cépage. 2) Apparence d'un bouquet ou d'une bouche complexes, tenant parfois au temps de bouteille atteint par un vin ayant été élevé sous bois. Parmi les traces d'épices habituellement détectées, on notera la cannelle et la noix de muscade.

Facile. Qualité simple et agréable d'un vin probablement *tendre* et à bon marché.

Féminin. Décrit subjectivement un vin dans lequel prédominent des qualités de délicatesse, opposées au poids ou à la force. Vin d'une beauté, d'une grâce et d'une *finesse* frappantes, à la texture de satin, au style exquis.

Ferme. Évoque un certain *mordant*. Un tel vin est de bonne constitution, soutenue par son *acidité* et ses *tanins*.

Filtration. Élimination des particules indésirables en suspension dans le vin ou le jus de raisin.

Finale. Qualité de l'arrière-bouche d'un vin et appréciation de sa persistance en bouche.

Finesse. Qualité qui distingue les *vins fins* par rapport à d'autres vins plus ordinaires.

Fins, vins. Vins de qualité ne représentant qu'un faible pourcentage de tous les vins produits, et parmi lesquels les grands vins constituent la véritable élite.

Frais, fraîcheur. 1) Qualité de vins jeunes, légers, pleins d'arômes fluides. 2) Désigne un vin *franc* dont l'*acidité* se manifeste en *finale* par un *arrière-goût* agréable.

Franc. S'applique à un vin dépourvu de toute

nuance *sous-jacente* indésirable ou artificielle dans son arôme ou son goût.

Fruité. 1) Vin dominé par les caractères de fruit frais, bouquet qu'on retrouve dans différents vins rouges jeunes. 2) Peut s'appliquer à l'arôme et à la saveur d'un vin qui rappellent le raisin, plutôt qu'au vin même (caractéristique spécifique aux vins allemands).

Fumé. Caractère de certains cépages, notamment le Syrah et le Sauvignon Blanc, et qui peut aussi provenir des fûts de chêne bien chauffés ou se manifester dans un vin non filtré.

Garde, vin de. Vin capable de s'améliorer considérablement lorsqu'on lui permet de vieillir.

Gazéification. Introduction de gaz carbonique dans un vin avant l'embouteillage.

Généreux. S'applique à des vins de haut degré alcoolique (plus ou moins tombé en désuétude).

Gouleyant. Sans prétention, *facile* à boire.

Greffe. Assemblage entre le *porte-greffe* et le scion du *cep producteur*.

Grossier. S'applique à un vin rouge rugueux, pas nécessairement désagréable, mais certainement pas fin.

IGP. Abréviation d'indication géographique protégée, niveau de hiérarchie des vins de l'Union européenne équivalant à celui des vins de pays français.

Incisif. Habituellement dépréciateur pour un vin quand bien même il n'aurait pas atteint sa *maturité* ; terme lié à son *acidité*, tandis que son *amertume* l'est à son *tanin*.

Ingrat. Désigne un vin présentant peu de *fruit* et

beaucoup trop de *tanin* et d'*acidité*.

Levures. Champignons microscopiques d'importance vitale en vinification.

Les cellules de levure sécrètent un certain nombre d'enzymes dont 22 sont indispensables pour mener à bien la *fermentation* alcoolique.

Levuré. Peu flatteur pour la plupart des vins ; mais un *bouquet* de levure peut être souhaitable pour un vin effervescent de bonne qualité, surtout lorsqu'il est jeune.

Lies. Dépôt (cellules mortes de levures) restant dans le fût ou la cuve en cours de *fermentation*.

Liquoreux. S'applique souvent aux vins de dessert onctueux.

Long, longueur. S'applique à un vin dont la saveur s'attarde longtemps en bouche.

Loyal. Plus flatteur que *typique* ; s'applique à tout vin d'assez belle qualité de base et de caractère fidèle à ses type et origine qui ne se révèle pas comme *gonflé* ni coupé par tout moyen illégal.

Macération. Phase de la vinification en rouge où, en cours de la *cuvaïson*, le jus fermentant est au contact des peaux et des pépins du raisin. Des méthodes de macération avant fermentation s'utilisent de plus en plus pour les vins blancs.

Mâche (vin ayant de la). Qualifie un vin au-delà de *charnu*. Qualité qui s'allie en esprit tantôt à celle d'un vin *riche* (ayant de la bouche), tantôt à une certaine astringence (nécessitant quelque mastication).

Maigre. Qualifie un vin décharné, manquant de *corps* et de *fruit*.

Millésime. Année de récolte d'un vin.

Minéral. Certains vins peuvent avoir une arrière-bouche minérale, parfois désagréable. Le Vinho Verde possède une *arrière-bouche* minérale attrayante, presque métallique, lorsqu'il est issu de certains cépages.

Moelleux. *Rond* et à son apogée.

Mordant. S'applique à un vin *ferme* et à la *finale* agréable, avec une légère dominante acide ou tannique pour les vins rouges.

Mou. Désigne un vin manquant d'*acidité*, terne, faible et *court* en bouche.

Moût. Jus libéré par les raisins dont les éléments seront transformés au cours de la *fermentation*.

Nerveux. 1) S'applique subjectivement de façon habituelle à des vins blancs secs *fermes* et vigoureux mais n'ayant pas encore atteint leur équilibre. 2) Désigne aussi des vins fermes et *frais*.

Nez. Odeur ou parfum du vin comprenant l'*arôme* et le *bouquet*.

Onctueux. Caractérise des vins *riches* et *gras*, notamment certains Chardonnay produits en grande année ou dans une région chaude.

Opulent. Suggère un arôme de *cépage* assez somptueux, très *riche*, ayant beaucoup de bouche sans être *emphatique*.

Oxydation. Processus grâce auquel le vin mûrit dans sa bouteille.

Oxydé. Un vin oxydé se trouve à un stade avancé et prématuré d'*oxydation* ; il peut présenter une odeur de xérès.

Palais. Saveur ou goût d'un vin.

Pasteurisation. Terme générique désignant diverses techniques de stabilisation et de stérilisation.

Pays, vin de. Vin de table réglementé ne pouvant faire l'objet d'un coupage et bénéficiant d'une indication géographique de provenance.

Perlant. Caractéristique d'un vin très légèrement mousseux, mais qui l'est moins que le *crémant* ou le *pétillant*.

Phylloxera. Puceron parasite de la vigne venu d'Amérique qui a contaminé presque toutes les régions viticoles, détruisant à la fin du XIXe siècle nombre de vignobles. Pour reconstituer ces derniers, il a fallu et il faut encore *greffer* les vignes sur des *porte-greffes* américains résistant au phylloxera.

Piquant. Qualifie habituellement un vin blanc agréable montrant du *fruité* et de l'*acidité*.

Plat. 1) Caractérise un vin mousseux ayant perdu toute sa mousse. 2) S'utilise aussi à la place de mou, notamment pour un manque d'*acidité* dans la *finale*, pour un vin qui paraît sans caractère, sans fraîcheur.

Plein. Se dit souvent d'un vin corsé, de son corps. Mais un vin peut être léger de corps tout en ayant de la *bouche* – de la saveur et un bon goût. Se dit aussi d'un vin dont la composition est bien équilibrée, riche en tous ses éléments.

Poivré. 1) Qualifie des vins jeunes dont les divers composants sont bruts, manquent encore d'harmonie et se montrent parfois agressifs et picotants au *nez*. 2) Senteur et saveur caractéristiques des vins du Midi de la France, notamment de ceux à base de Grenache.

Porte-greffe. Partie inférieure d'un cep greffé, habituellement résistant au *phylloxera*.

Profondeur. Désigne tout d'abord une profondeur de goût, en second lieu l'intérêt même présenté par un vin, ainsi que la tonalité appuyée de sa robe.

Race. La *finesse* d'un vin est due à l'heureuse harmonie résultant de la qualité intrinsèque du raisin, de celle du *terroir*, de la compétence et de l'expérience d'un grand vinificateur.

Ratafia. Vin de liqueur obtenu par adjonction d'eau-de-vie de marc à un *moût* de jus de raisin frais.

Réticent. Suggère qu'un vin ne s'exprime guère au double niveau du *nez* et du *palais*. Éventuel défaut de jeunesse pour un vin pouvant bien s'épanouir avec un peu plus de *maturité*.

Riche, richesse. Traduisent l'équilibre plein atteint par le vin entre son *fruit* et sa *profondeur* qui se manifeste au niveau du palais et de la finale.

Robuste. Forme atténuée du terme agressif ; appliquée souvent à un vin mûr à propos de sa nature et non pas de son agressivité de jeunesse.

Rond, arrondi. Qualifie un vin dont tous les angles dus au *tanin*, à l'*acidité*, aux extraits secs se sont arrondis grâce à sa *maturité* atteinte en bouteille.

Saignée. Procédé d'extraction de l'excédent liquide de la cuve de *fermentation* pour obtenir un vin rosé.

Sec. 1) Désigne un vin ne comportant aucune douceur ; n'exclut pas le *fruité*. Les vins aux saveurs de *fruit* très mûr peuvent paraître si *riches* qu'ils donnent parfois l'impression d'avoir quelque douceur. 2) Vin tranquille ne comportant pas de sucre.

Sensuel. Décrit un vin blanc doux et *onctueux* plutôt qu'un vin rouge d'une succulente *richesse*.

Serré. Qualifie un vin *ferme*, au bon taux d'extrait sec et éventuellement de *tanin*, tendu à la façon d'un ressort ne demandant qu'à se détendre et aux possibilités d'évolution meilleures que celles d'un vin *réticent* ou fermé.

Souple. Qualifie un vin *facile* à boire, pas nécessairement *tendre* mais évoquant plus la facilité que la simple *rondeur*. Avec l'âge, le *tanin* vinique s'assouplit, en particulier dans les vins californiens.

Subtil. Qualifie un vin doté d'une personnalité indéniable bien que parfois sous-estimée.

Tabac. S'applique subjectivement aux vins élevés sous bois de chêne, en matière de goût et de *bouquet*.

Tanin, tannique. Termes génériques désignant divers polyphénols contenus dans le vin et provenant de la pellicule du raisin (les plus *souples*), de ses pépins et de sa rafle (les plus âcres) ; ils peuvent aussi provenir du bois neuf des fûts.

Tendre. Équivalent de coulant, voire souple ; se réfère habituellement au fruit d'un vin perçu sur le *palais*, tandis que le caractère coulant évoque plus la *finale*.

Terreux. Correspond à une sensation d'assèchement en bouche. Si certains vins donnant cette impression peuvent être agréables, ce n'est pas le cas des vins les plus fins qui doivent être *francs*.

Terroir. Si ce terme évoque d'abord la terre, sa définition met en jeu tout l'environnement : le sol cultivé, le site, l'altitude, le climat et tout autre facteur pouvant affecter la vie de la vigne.

Typique. Synonyme abusif du qualificatif plus honnête *loyal*.

Vanille, vanillé. Désignent souvent le nez et la bouche d'un vin vieilli sous bois de chêne, notamment d'un Rioja.

VDQS. Abréviation pour Vin délimité de qualité supérieure. Dans l'échelle des appellations contrôlées françaises, un VDQS est inférieur à un vin d'AOC, mais supérieur à un *Vin de pays*.

Végétal. Qualifie un vin doté d'une certaine *maturité*, souvent un Chardonnay ou un Pinot qui, bien *rond*, a acquis un *bouquet* agréable rappelant des senteurs végétales plutôt que de fruits.

Velouté. Caractérise subjectivement un vin dans lequel le moelleux l'emporte de façon à évoquer, en bouche, le contact du velours.

Vert. Jeune et acerbe (tel le Vinho Verde) ; terme péjoratif mais qui peut aussi indiquer qu'un vin est jeune et peut s'améliorer.

Verve. S'applique souvent à des vins issus du Riesling ; évoque précisément la *vitalité*, la *vivacité* et l'*acidité* de ce *cépage*.

Vineux. 1) Qualifie généralement un vin dont la saveur recèle une richesse alcoolique importante. 2) S'applique aux qualités fondamentales d'un vin, notamment l'odeur et la saveur.

Vinification. Ensemble des opérations effectuées pour élaborer un vin, après la cueillette des raisins et avant la mise en bouteilles.

Vin de table. Vin ne bénéficiant d'aucune classification mais auquel la réglementation impose des normes précises d'*encépagement*, de degré alcoolique et d'*acidité*.

Vivacité. Se rapporte habituellement à la *fraîcheur* pleine de jeunesse du *fruit* d'un vin et due à sa bonne *acidité*, ainsi qu'à sa teneur en gaz carbonique supérieure à la moyenne.

Zeste. Caractère vif suggérant une sensation tactile s'associant éventuellement avec une pointe d'arôme d'agrumes.

Index

« Pour retrouver la section qui vous intéresse à partir de cet index, utilisez le moteur de recherche »

A

Accords
Acerbe
Acidité taux d'
Achat dans une salle des ventes guide d' sur Internet
Acier inoxydable
Accrocheur
Aérer
Afrique du Sud
Agences de tourisme viticole
Aglianico
Agressif
Agriculture biologique
Albarino
Alcool degrés d'
Aligoté
Allemagne
Allergènes
Allergies
Allonger
Alsace
Altesse
Amertume
Amontillado
Anhydride sulfureux
Anjou
Antioxydants
AOC
Apéritif
Appellation
 d'origine
 d'origine contrôlée

d'origine protégée (AOP)

Âpre
Aqueux
Argentine
Armagnac
Armoire à vin
Arômes de brûlé
Arrière-bouche
Arrière-goût
Arrondi
Aspect
Assemblage
Assurance
Assyrtiko
Asti Spumante
Astringent
Attaque
Austère
Australie
Autriche
Avare

B

Ballon
Banyuls
Bars à vins
Barbaresco
Barbera
Bardolino
Barolo
Barrique
Beaujolais
 nouveau
 rouge

Bergeron
Bienfaits du vin
Blush wines
Bordeaux
 blanc
 rouge
 sec (blanc)

Bouchage
Bouche milieu de
Bouchon
 en liège
 synthétique

Bouquet
Bourgogne
 blanc
 rouge

Bourgueil
Bouteilles mise en
Brûlé
Brut
Brunello di Montalcino
Bulles

C

Cabernet
Cabernet franc
Cabernet-Sauvignon
Caisses de bois
Californie
Canada
Capiteux
Capsule
Carte des vins
 sélectionnés
 standard

Casiers à vin
Caudalie
Cave
 naturelle

Caves de la Tour d'Argent
Cavistes
Cavités nasales
Centrifugation
Cépages
 blancs
 exotiques

nobles
rouges

Chablis
Chais
Chaleur
Chambré
Champagne
Krug
millésimé
non millésimé
rosé

Chaptalisation
Chardonnay
de Californie
Charnu
Charpente
Chasselas
Château Ausone
Château Boyd-Cantenac
Château Brane-Cantenac
Château Calon-Ségur
Château Cantenac Brown
Château Cheval Blanc
Château Cos d'Estournel
Château d'Yquem
Château Desmirail
Château du Clos de Vougeot
Château Ducru-Beaucaillou
Château Durfort-Vivens
Château Ferrière
Château Giscours
Château Grillet
Château Gruaud Larose
Château Haut-Brion
Château d'Issan
Château Kirwan
Château Lafite Rothschild
Château Lafleur
Château Lagrange
Château La Lagune
Château La Mission-Haut-Brion
Château Langoa Barton
Château Lascombes

Château Latour
Château Laville Haut-Brion
Château Léoville Barton
Château Léoville Las Cases
Château Léoville Poyferré
Château Malescot Saint-Exupéry
Château Margaux
Château Montrose
Château Marquis d'Alesme Becker
Château Mouton Rothschild
Château Palmer
Château Pétrus
Château Pichon-Longueville Baron de Pichon-Longueville
Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande
Château Rauzan-Gassies
Château Rauzan-Ségla
Château Trotanoy
Châteauneuf-du-Pape
Chêne
 fût de
 neuf

Chenin blanc
Chianti
Chili
Chinon
Chocolat
Chocolaté
Choix
Cinsault
Citronné
Clairet
Classification des vins de 1855
Climat
Clonage
Clubs d'œnophiles
Cognac
Collage
Collection
Collectionneur
Colombie-Britannique
Commission européenne
Complet
Complexité

Composants aromatiques
Condrieu
Confrérie des Chevaliers du Tastevin
Conseils
Conservation
Corps
Corse
Corsé
Corvina veronese
Côte chalonaise
Côte d'Or
Côte de Beaune
Côte de Nuits
Côtes-de-Provence
Côtes du Rhône
 méridionnaux
 septentrionnaux

Côtes du Rhône-Villages
Coteaux du Layon
Coulant
Couleur
Coupage
Cours de dégustation
Court en bouche
Craie
Crémeux
Creux
Crus
 bourgeois
 classés

Cuvaison
Cuvée
maison

D

Décanter carafe à
Dégorgement
Dégustateur
Dégustation
 à l'aveugle
 en magasin

horizontale
verticale

Délicat
Demi-bouteilles
Demi-sec
Détaillant
Dîner du producteur
Dioxyde de carbone
Dioxyde de soufre
Disque
Domaine
Domaine de la Romanée Conti
Domaine de Trévallon
Dosage
Douceur
Douro
Doux
Dur
Dureté

E

Eau-de-vie
Écoeurant
École du vin
Élégance
Embouteilleur
Emphatique
Encépagement
Encre
Ensoleillement
Environnement
Épicé
Équilibre
Espagne
États-Unis d'Amérique
Étiquette
Europe
Évolution
Examen
 gustatif
 olfactif
 visuel

Extra-brut

F

Facile

Féminin

Femmes enceintes

Ferme

Fermentation

secondaire

malolactique

Fête des vendanges à Banyuls-sur-Mer

Fête des vins de Gaillac

Feuilles

Fiano di Avellino

Filtrage

Filtration

Final

Finale

Finesse

Fino

Flaveurs

Floc de Gascogne

Flor

Flûte

Formation

Frais

Franc

France

Fromage

Fruit

Fruit blet

Fruité

Fumé

Fûts de bois

G

Gamay

Gaz

Gazéification

Généreux

Gewurztraminer
Gibiers
Gigondas
Gouleyant
Goût de bouchon
Grande-Bretagne
Grandes surfaces spécialisées
Graves
Grèce
Greco di Tufo
Greffe
Grenache
Grossier
Grossiste
Grüner Veltliner

H

Haut-Médoc
Hongrie
Hospices de Beaune vente des
Humer
Humidité
Hypermarchés

I

IGP (indication géographique protégée)
Incisif
Ingrat
Intensité
Internet
Italie

J

Jura
Jurançon

K

Krug

L

Lambrusco
Languedoc-Roussillon
Larmes
Lemberger
Levures
Levuré
Liebfraumilch
Liège
Lies
Limpidité
Liqueur d'expédition
Liquoreux
Loi
Loire
Long Island
Longueur
Loyal

M

Macération
Mâche (vin ayant de la)
Macvin du Jura
Madère
Madiran
Malbec
Manzanilla
Mariages
Marque
Marsala
Marsanne
Maturation degré de
Maturité
Maury
Mauzac
Médoc
Mentions obligatoires
Merlot
Méthode Charmat
Microclimat
Millésime

Minéral
Moelleux
Monbazillac
Montilla
Montlouis
Montrachet
Mordant
Mou
Mourvèdre
Mousseux
allemands
de France
des États-Unis
espagnols

Moût
Müller-Thurgau
Muscadelle
Muscadet
Muscat
de Beaumes de Venise
du Cap Corse

Musée

N

Napa (vallée de)
Nebbiolo
Nerello Mascalese
Nero d'Avola
Nerveux
New York
Nez
Notation
Nouvelle-Zélande

O

Odeur
Odorat
Œnologie
Œnotourisme

Onctueux
Ontario
Opulent
Oregon
Orifice rétronasal
Oxydation

P

Palais
arrière-
avant-
milieu du

Palissage
Papilles gustatives
Parrainage
Pasteur, Louis
Pasteurisation
Paulée de Meursault
Pépins
Percée du vin jaune
Perlant
Pesticides
Petit manseng
Petite arvine
Pétras
PH
Phylloxera
Piémont
Pineau des Charentes
Pinot Blanc
Pinot Gris
Pinot Meunier
Pinot Noir
Piquant
Plaisir
Plat
Plein
Poissons
Poivré
Polyphénols
Pomerol
Porte-greffe

Porto vieux millésimé
Portugal
Pouilly-Fuissé
Pouilly-Fumé
Pourriture noble
Pressurage
Primeur
Prix
Producteur
 de champagne
 de porto
 de vin
 de xérès

Produits chimiques
Profondeur
Propriétaire
Propriété
Provenance

Q

Qualité

R

Race
Rafles
Raisin
 blanc
 grappes de
 jus de
 peau du

Ratafia
Réceptions
Recettes au vin
Régions viticoles
 d'Allemagne
 de l'Italie
 de l'Oregon
 de Washington

Remuage

Rendement (faible)
Réserve
Restaurant
Resvératrol
Réticent
Rétro-olfaction
Revue spécialisées
Rhin
Rhône
Rhum
Richesse
Riedel, Claus
Riesling
Rioja
 blanc
 rouge

Robe
Robuste
Rond
Rosé
Roussane
Russie

S

Saignée
Saint-Émilion
Saint-Vincent tournante
Salle des ventes
Salons des Vignerons indépendants
San Francisco
Sancerre
Sangiovese
Santa Barbara
Santé
Sardaigne
Sauces
 au vin blanc
 au vin rouge
 aux alcools et spiritueux

Saumur-Champigny
Sauternes

Sauvignon Blanc
Saveurs
Savoie
Scion
Seau à glace
Sec
Sédiments
Sélection
par clonage

Sémillon
Sens
Sensuel
Serré
Service
Sherry
Shiraz
Sicile
Slovaquie
Soave
Sol
calcaire

Souche
Soufre
Souple
Stockage
Structure
Subtil
Sucre
Sucré
Suisse
Sulfites
Super-toscans
Syrah

T

Tabac
Taille
en espalier

Tanin
taux de

Techniques
Température
Tempranillo
Tendre
Terreux
Terroir
Texture
Tire-bouchon
 à deux lames
 à vis
 du sommelier

Tokay
Toscane
Tourisme
Transparence
Trebbianco
Trompette
Tulipe
Typicité
Typique

U

Ugni Blanc
Ukraine
Union européenne

V

Valpolicella
Vanille
Vaqueyras
Variété
VDQC (vin délimité de qualité supérieure)
Végétal
Velouté
Vendanges
 ban des
 lieu de
 tardives

Vendeur

Vénétie
Vente par correspondance
Vermentino
Vermouth
Verre
 à bordeaux
 à bourgogne
 de dégustation INAO
 en cristal
 « INAO »
 « Œnologue »

Vert
Verve
Viandes
 blanches
 rouges

Vieilles Vignes
Vieillissement du vin
Vif
Vigne
Vignerons
Vignoble
Vignobles & Découvertes
Vin (présentation du)
 acide
 allemand
 bio
 bon
 corsé
 d'apéritif
 de cépage
 de dessert
 de garage
 de garde
 de liqueur
 de pays
 de table
 doux naturel
 du Nouveau Monde
 effervescent
 épicé
 européen
 fortifié

français
générique
mauvais
mousseux
oxydé
rare
tannique

Vin blanc
liquoreux
sec

Vins rosés
Vin rouge
jeune
vieux

Vinaigre
Vineux
Vinho Verde
Viniculteur
Vinifera
Vinification
Vino Santo
Viognier
Viticulteurs
Viticulture
Vitiloire
Vitis
Vivacité
Vocabulaire (du vin)
Volaille
Volume
Vouvray
Voyage

W

Washington
Willamette (vallée de)

X

Xérès

doux
sec

Z

Zeste
Zinfandel
White
rouge

Zone AVA

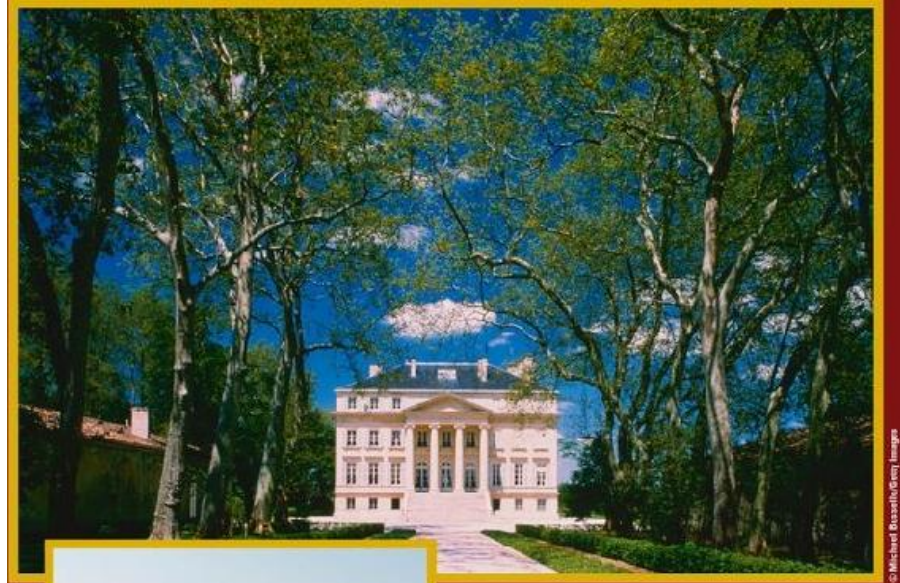
Les régions viticoles françaises



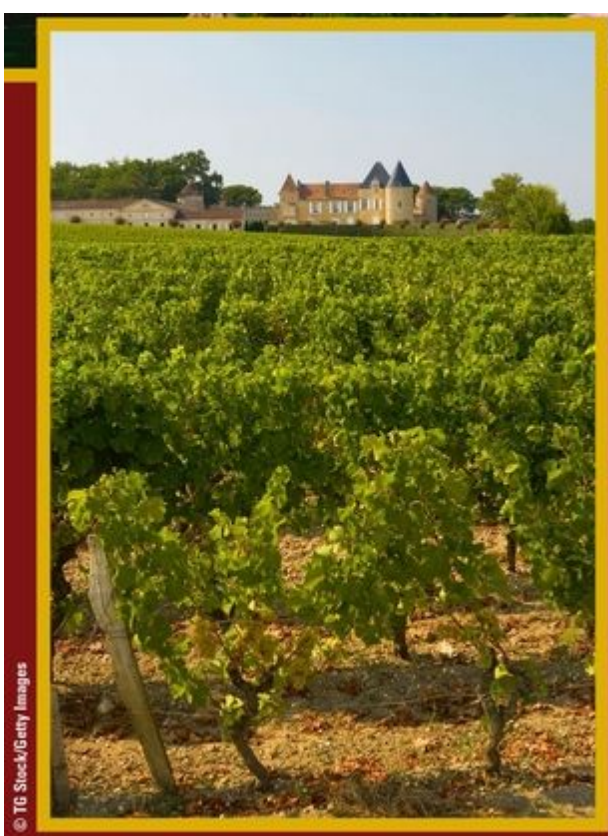
Les vignobles du Bordelais



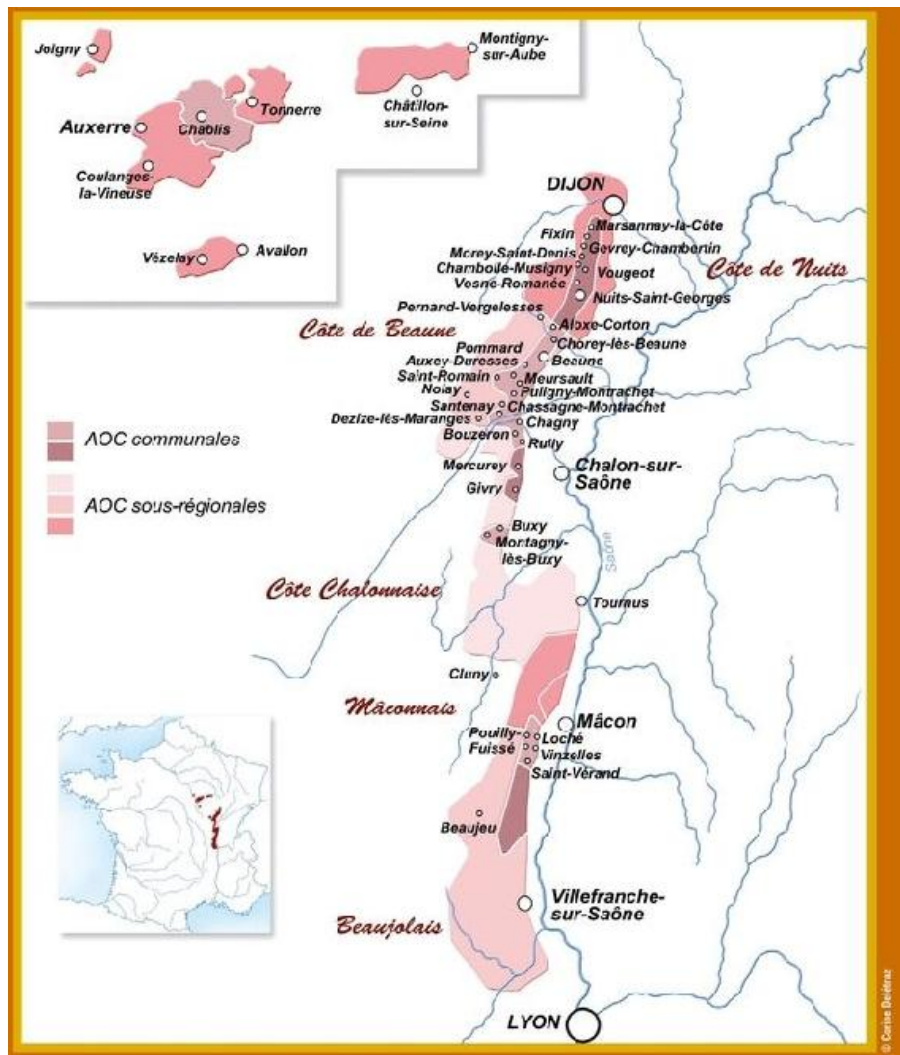
Château Margaux,
l'un des châteaux
du Médoc en grand
cru classé



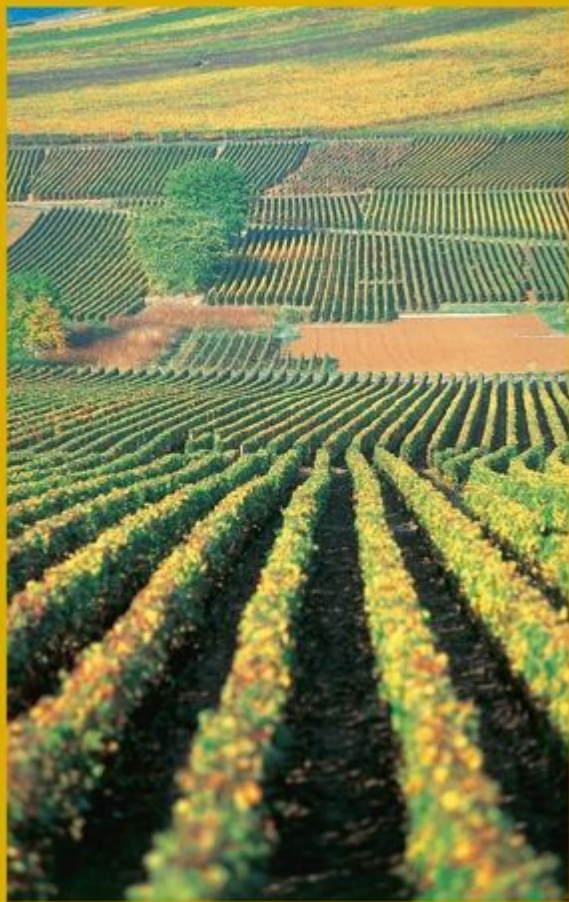
Château d'Yquem,
producteur d'un
Sauternes
d'exception



Les vignobles de Bourgogne



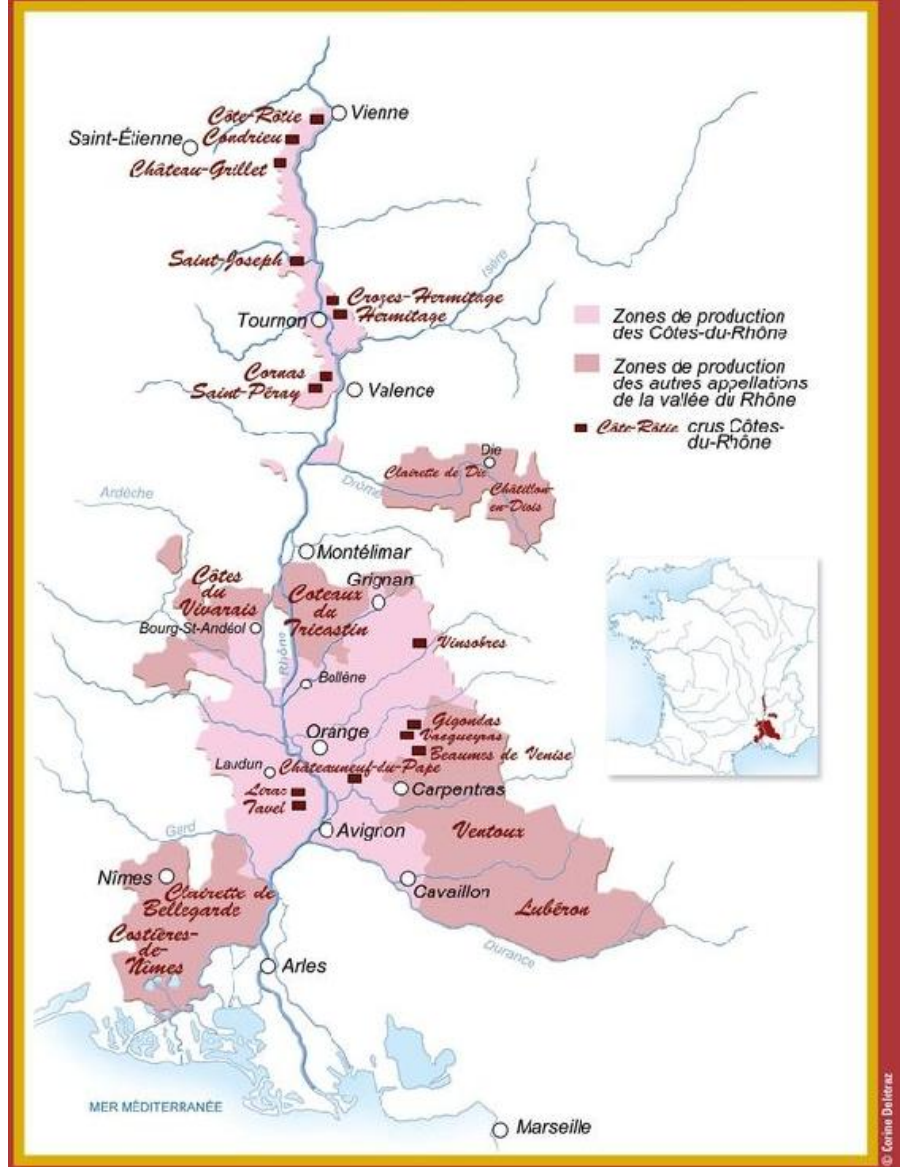
Vignobles dans la
région de
Meursault



Les caves
Meursault



Les vignobles de la Vallée du Rhône



Les ruines du
château
Châteauneuf-du-
Pape

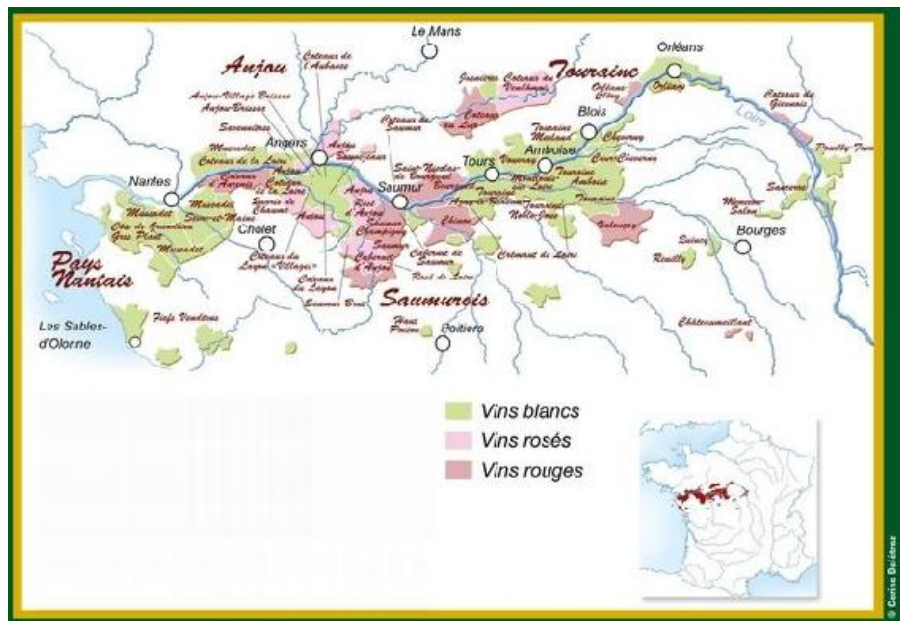


© Alan Williams/Getty Images

Le cépage syrah



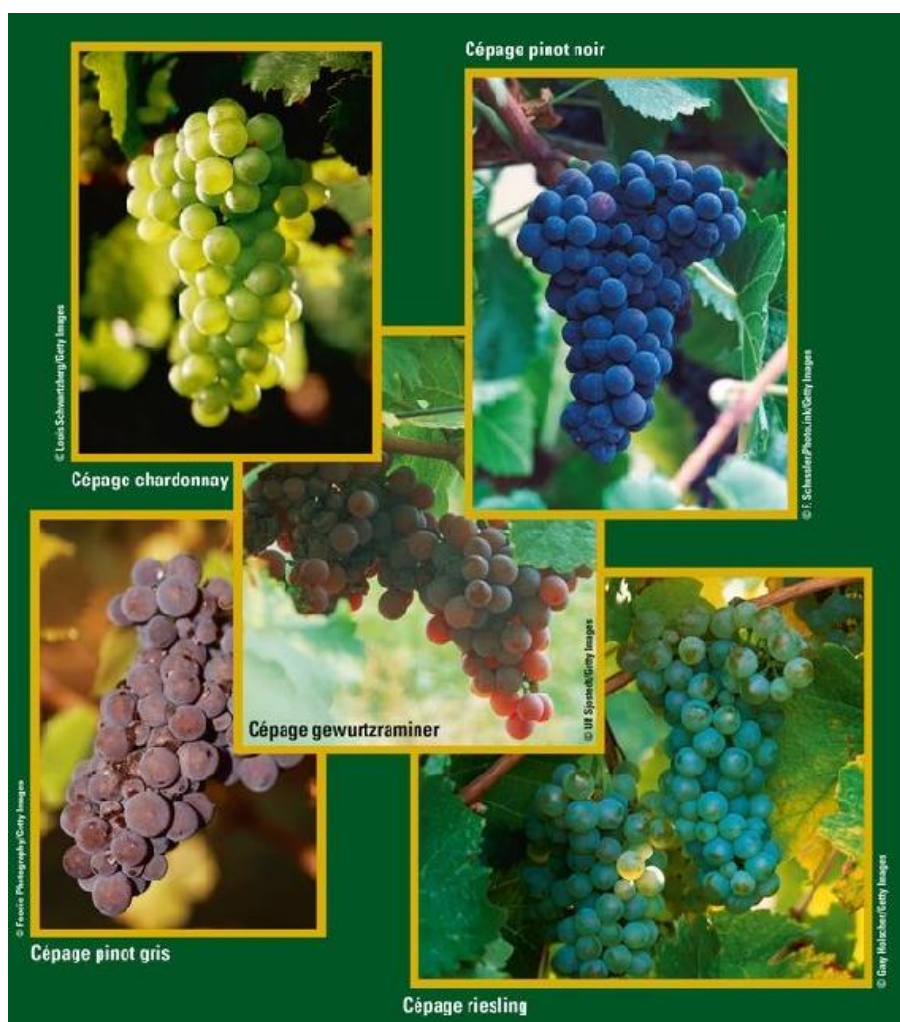
Les vignobles de la Vallée de la Loire



Vignobles avec, au
loin, la ville de
Sancerre



Les principaux cépages



Les régions viticoles françaises : la Champagne et l'Alsace

Pancarte indiquant
la route du
Champagne, près
d'Épernay



Un vignoble
alsacien, avec vue
sur la ville de
Kaysersberg

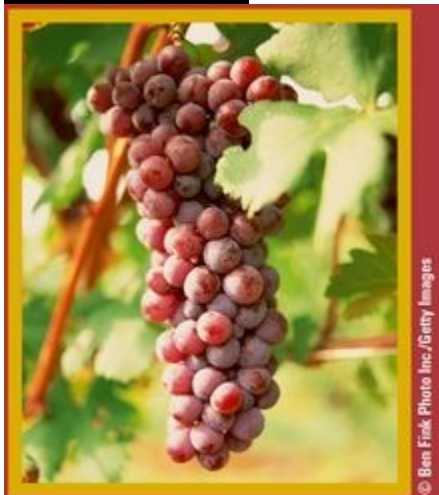


Les vignobles à travers le monde

Vignoble en Italie
(Toscane)



Cépage nebbiolo



Cépage sangiovese



© David Epperson/Getty Images

Vignoble allemand,
sur les bords du
Rhin, près de
Rudesheim



© DAKA Images/Getty Images

Vignoble portugais
sur les collines
bordant le fleuve
Douro



© Michael Melford/Getty Images

Vignoble espagnol



© Mark Segal/Getty Images

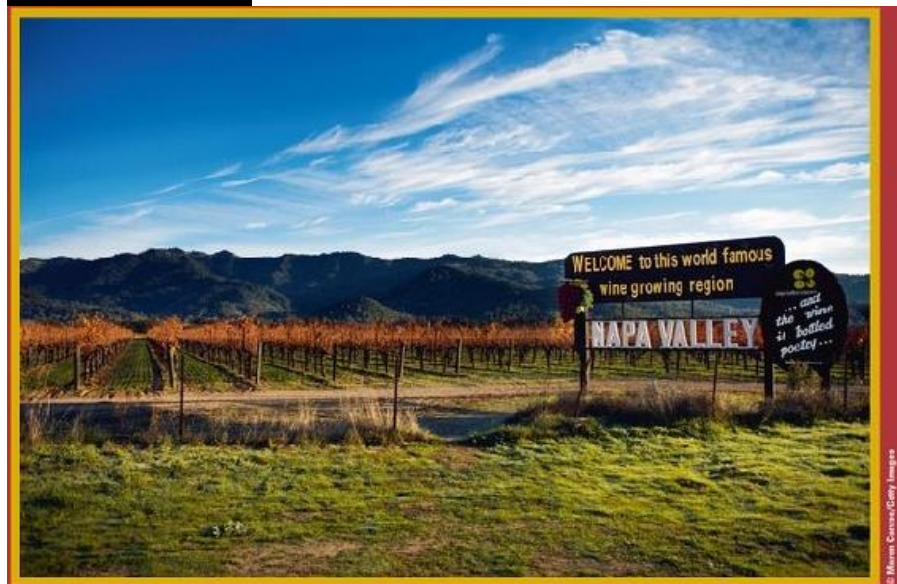
Cépage zinfandel



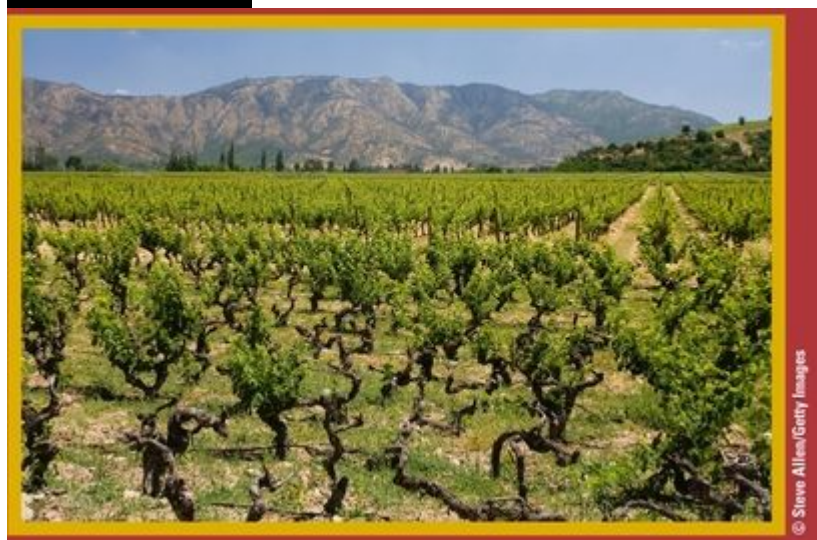
© Maguery Images/Getty Images

Panneau de

bienvenue dans la
région viticole de
Napa Valley, en
Californie



Vignoble chilien
(Colchagua Valley)



Vignoble argentin
(Valley de Uco)



Vignoble sud-
africain (*Boland
District*)

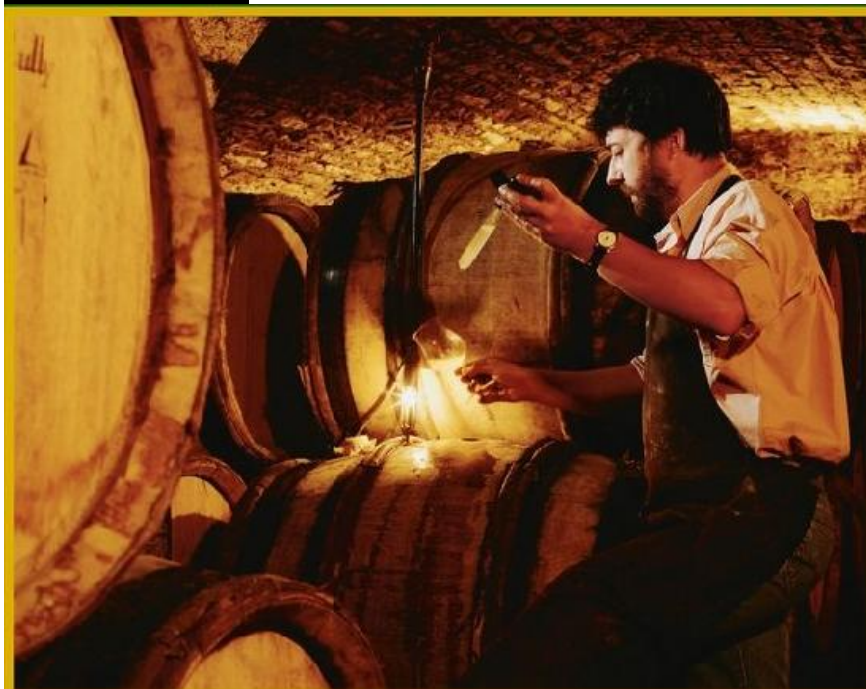


Vignoble australien
(*Pokolbin, Hunter
Valley*)



© Photofest/Alamy Images

Prélèvement de vin
dans les fûts pour
le tester :
l'un des savoir-faire
du viticulteur



© Ferret/Alamy Images